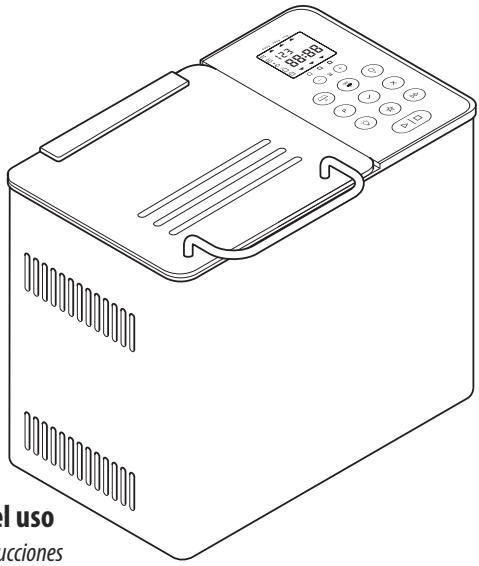
AUTOMATIC BREAD MAKER
MACHINE A PAIN AUTOMATIQUE
PANIFICADORA AUTOMÁTICA

DBM450

Register this product on-line and receive a free trial issue of Cook's Illustrated.
Visit **www.delonghiregistration.com**.
Visit **www.delonghi.com** for a list of service centers near you.

Enregistrez ce produit en ligne et recevez un numéro gratuit de Cook's Illustrated. Visitez **www.delonghiregistration.com**.
Visitez **www.delonghi.com** pour y voir une liste des centres de réparation proches de chez vous.

Registre este producto en línea y reciba un ejemplar gratis de Cook's Illustrated.
Visite **www.delonghiregistration.com**.
Visite **www.delonghi.com** para ver la lista de centros de servicios cercanos a usted.



Instructions for use

Keep these instructions

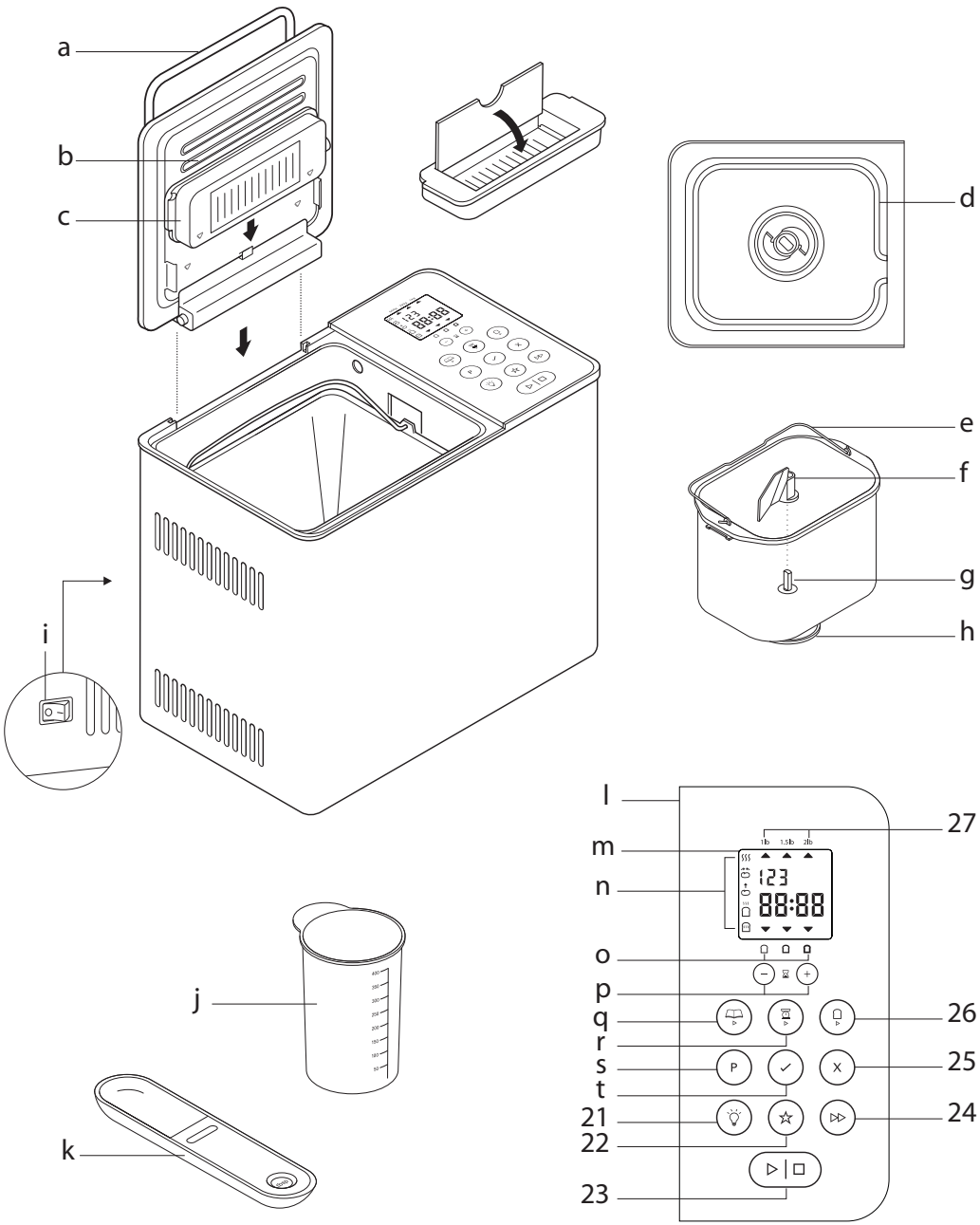
Mode d'emploi

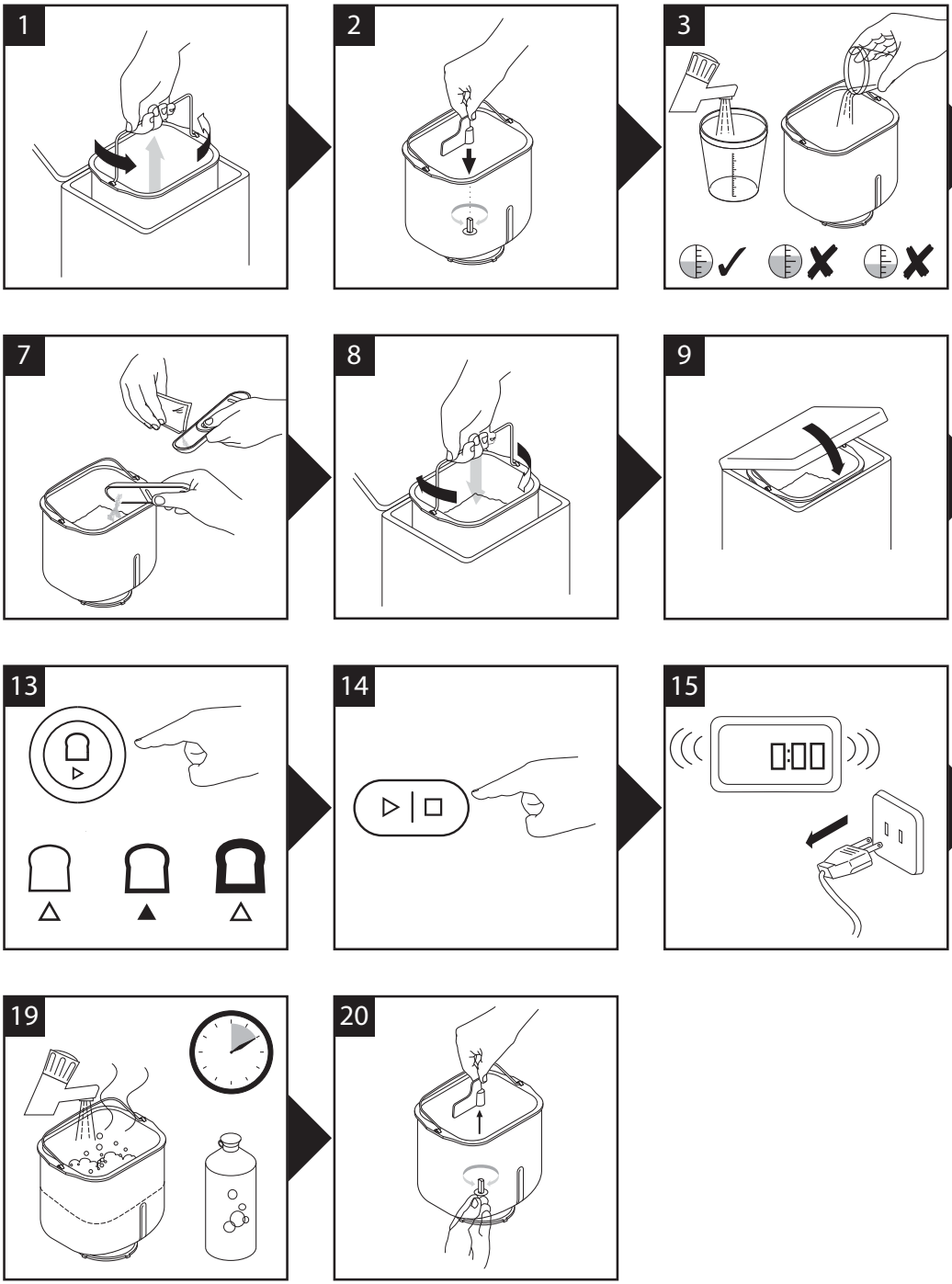
Conservez cette notice

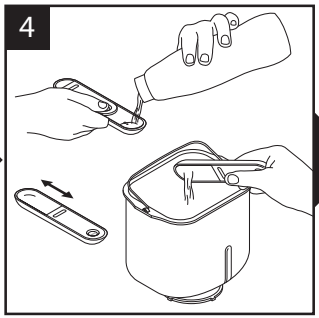
Instrucciones para el uso

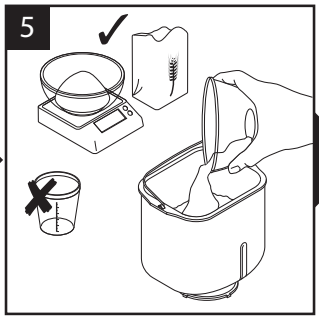
Repase y guarde estas instrucciones
Lea cuidadosamente este instructivo antes de usar su aparato.

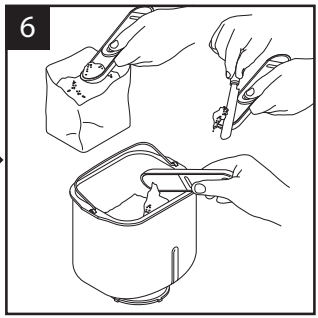
ELECTRICAL SPECIFICATIONS: CARACTÉRISTIQUES ÉLECTRIQUES: CARACTERISTICAS ELECTRICAS:
120V~60Hz 780W

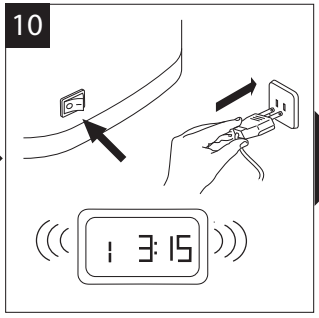

a
b
c
d
e
f
g
h
i
j
k
l
m
n
o
p
q
r
s
t
21
22
23
24
25
26
27
1lb
1.5lb
2lb
123
88:88

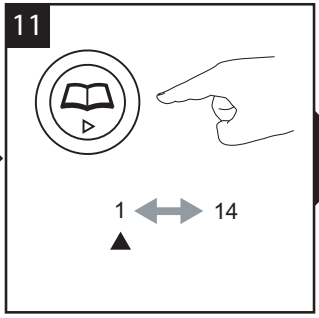

1
2
3
7
8
9
13
14
15
19
20

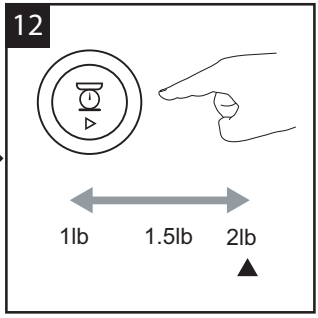

4

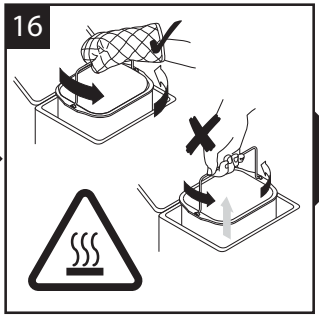

5

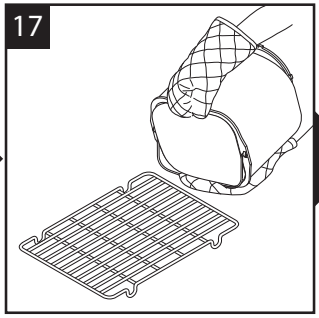

6

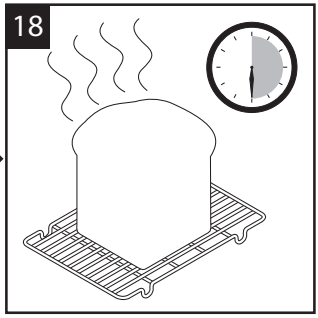

10
13:15


11
1
14


12
1lb
1.5lb
2lb


16


17


18

IMPORTANT SAFEGUARDS

- Read these instructions carefully and retain for future reference.
- Remove all packaging and any labels.
- Do not touch hot surfaces. Accessible surfaces are liable to get hot during use. Always use oven gloves to remove the hot bread pan.
- To prevent spillages inside the oven chamber, always remove the bread pan from the machine before adding the ingredients. Ingredients that splash onto the heating element can burn and cause smoke.
- Do not use this appliance if there is any visible sign of damage to the supply cord or if it has been accidentally dropped.
- The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
- Do not immerse this appliance, the supply cord or the plug in water or any other liquid.
- Always unplug this appliance after use, before fitting or removing parts or before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
- Do not let the electrical supply cord hang over the edge of a work surface or allow it to touch hot surfaces such as a gas or electric stove.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
- Always attach plug to appliance first, then plug cord into the wall outlet. To disconnect, turn any control to 'off', then remove plug from wall outlet.
- This appliance should only be used on a flat heat resistant surface.
- Do not place your hand inside the oven chamber after the bread pan has been removed as it will be very hot.
- Do not touch moving parts within the Bread Maker.
- Do not exceed the maximum flour and raising agent quantities specified in the recipes supplied.
- Do not place the Bread Maker in direct sun light, near hot appliances or in a draft. All these things can affect the internal temperature of the oven, which could spoil the results.
- Do not use this appliance outdoors.
- Do not operate the Bread Maker when it is empty as this could cause it serious damage.
- Do not use the oven chamber for any type of storage.
- Do not cover the vents on the side of the machine and ensure there is adequate ventilation around the bread maker during operation.
- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Only use the appliance for its intended domestic use. De'Longhi will not accept any liability if the appliance is subject to improper use, or failure to comply with these instructions.

Before plugging in

- Make sure your electricity supply is the same as the one shown on the underside of your Bread Maker.

Before using your bread maker for the first time

- Wash all parts (see care and cleaning).
- Fit the lid (see care & cleaning).
- Fit the automatic dispenser to the underside of the lid (see automatic dispenser).

This product is designed exclusively for household use

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Electrical cord

a) A short power-supply cord (or detachable power-supply cord) should be used to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.

b) Longer detachable power-supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.

c) If a longer detachable power-supply cord or extension cord is used:
   1 The marked electrical rating of the cord set or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance, and
   2 The cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.

Note: If the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding-type 3-wire cord.

Polarized plug (120V models only)

This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.

KEY

a lid handle
b viewing window
c automatic dispenser
d heating element
e bread pan handle
f kneader
g drive shaft
h drive coupling
i on/off switch
j measuring cup
k dual measuring spoon (1/2 tsp, 1 tsp, 1/2 tbsp or 1 tbsp.)
l control panel
m display window
n program status indicator
o crust color indicators (light, medium, dark)
p delay timer buttons
q menu button
r loaf size button
s program button
t confirm button
21 viewing light
22 favorite button
23 start/stop button
24 rapid bake button
25 cancel button
26 crust color button
27 loaf size indicators

HOW TO MEASURE INGREDIENTS (refer to illustrations 3 to 7)

It is extremely important to use the exact measure of ingredients for best results.

- Always measure liquid ingredients in the see-through measuring cup with graduated markings provided. Liquid should just reach marking on cup at eye level, not above or below (see 3).
- Always use liquids at room temperature, 20ºC/68ºF, unless making bread using the rapid 1 hour cycle. Follow the instructions given in the recipe section.
- Always use the measuring spoon provided to measure smaller quantities of dry and liquid ingredients. Use the slider to select between the following measure - 1/2 tsp, 1 tsp, 1/2 tbsp or 1 tbsp. Fill to the top and level off the spoon (see 6).

(I) ON/OFF SWITCH

Your De'Longhi breadmaker is fitted with an ON/OFF switch and will not operate until the "on" switch is pressed.

- Plug in and press the ON/OFF switch (i) situated at the back of the breadmaker - the unit will beep and setting 1 (3:15) will appear in the display window.
- Always switch off and unplug your breadmaker after use.

(N) PROGRAM STATUS INDICATOR

The program status indicator is situated in the display window and the indicator arrow will point to the stage of the cycle the breadmaker has reached as follows:

Pre-heat – The pre-heat feature only operates at the start of the wholewheat (30 minutes), wholewheat rapid (5 minutes) and gluten free (8 minutes) settings to warm the ingredients before the first kneading stage begins. There is no kneader action during this period.

Knead – The dough is either in the first or 2nd kneading stage or being knocked back between the rising cycles. During the last 20 minutes of the 2nd Kneading cycle on setting (1), (2), (3). (4). (5). (6). (9), (10), (11) and (13) the automatic dispenser will operate and an alert will sound to tell you to add any additional ingredients manually.

Rise – the dough is in either the 1st, 2nd or 3rd rising cycle.

Bake – The loaf is in the final baking cycle.

Keep Warm – The bread maker automatically goes into the Keep warm mode at the end of the baking cycle. It will stay on the keep warm mode for up to 1 hour or until the machine is turned off, which ever is soonest. Please note: the heating element will switch on and off and will glow intermittently during the keep warm cycle.

USING YOUR BREAD MAKER
(refer to illustration panel)

1 Remove the bread pan by holding the handle and turning the pan to the back of the baking chamber.
2 Fit the kneader.
3 Pour the water into the bread pan.
4 Add the rest of the ingredients to the pan in the order listed in the recipes.
5-6-7 Ensure that all the ingredients are weighed accurately as incorrect measures will produce poor results.
8 Insert the bread pan into the oven chamber by positioning the bread pan at an angle towards the back of the unit. Then lock the pan by turning it towards the front.
9 Lower the handle and close the lid.
10 Plug in and switch on - the unit will beep and default to setting 1 (3:15).
11 Press the MENU button (q) until the required program is selected. The breadmaker will default to 2lb & medium crust color. Note: If using the "RAPID BAKE" (24), just press the button and the program will start automatically.
12 Select the loaf size by pressing the LOAF SIZE button (r) until the indicator moves to the required loaf size.
13 Select the crust color by pressing the CRUST button (26) until the indicator moves to the required crust color (light, medium or dark).
14 Press the START/STOP button (23). To stop or cancel the program press the START/STOP button (23) for 2 -3 seconds.
15 At the end of the baking cycle unplug the breadmaker.
16 Remove the bread pan by holding the handle and turning the pan to the back of the baking chamber. Always use oven gloves as the pan handle will be hot and take care not to touch the automatic dispenser on the underside of the lid as this will also be hot.
17 Then turn out onto a wire rack to cool.
18 Leave the bread to cool for at least 30 minutes before slicing, to allow the steam to escape. The bread will be difficult to slice if hot.
19 Clean the bread pan and kneader immediately after use (see care and cleaning).

(21) VIEWING LIGHT

- The LIGHT button can be pressed at any time to view the program status in the display window or to check the progress of the dough inside the baking chamber.
- The baking chamber viewing light will automatically switch off after 60 seconds.
- If the light bulb stops working it must be replaced by De'Longhi or an authorized De'Longhi repairer (see service and customer care).

(C) AUTOMATIC DISPENSER

Your DBM450 breadmaker is fitted with an automatic dispenser for releasing additional ingredients directly into the dough during the kneading cycle. This ensures that the ingredients are not overprocessed or crushed and are evenly distributed.

To fit and use the automatic dispenser

1 Fit the dispenser (c) to the lid using the alignment arrows ▽.
- The dispenser will not locate and lock into position unless fitted the correct way round.
- The breadmaker can be used without the dispenser fitted if required but the manual alert will still sound.

2 Fill the dispenser with the required ingredients.
3 The automatic dispenser operates after approx. 15-20 minutes of kneading and an audible alert sounds as well in case you need to add ingredients manually.

Hints & tips

Not all ingredients are suitable for use with the automatic dispenser and for best results follow the guidelines below:

- Do not overfill the dispenser – follow the recommended quantities specified in the recipes supplied.
- Keep the dispenser clean and dry to prevent ingredients from sticking.
- Cut ingredients roughly or lightly dust with flour to reduce stickiness, which may prevent the ingredients from being released.

AUTOMATIC DISPENSER USAGE CHART

ingredients	suitable for use with the automatic dispenser	comments
Dried Fruit i.e Sultanas, Raisins, Mixed Peel & Glace Cherries	Yes	Roughly chop and do not chop too small. Do not use fruit soaked in syrup or alcohol. Lightly dust with flour to stop fruit from sticking. Pieces cut too small may stick to the dispenser and may not be added to the dough.
Nuts	Yes	Roughly chop and do not chop too small.
Large Seeds i.e. Sunflower & Pumpkin Seeds	Yes	
Small Seeds i.e. Poppy & Sesame Seeds	No	Very small seeds may fall out through the gap around the dispenser door. Best added manually or with other ingredients.
Herbs – Fresh & Dried	No	Due to the small chopped size, the herbs may fall out of the dispenser. Herbs are very light in weight and may not be released from the dispenser. Best added manually or with other ingredients.
Fruit/Vegetables in Oil/Tomatoes/Olives	No	Oil may cause the ingredients to stick to the dispenser. May be used if well drained and dried thoroughly before adding to the dispenser.
Ingredients with a high water content i.e. raw fruit	No	May stick to the dispenser.
Cheese	No	May melt in dispenser. Add with other ingredients directly into the pan.
Chocolate/Chocolate Chips	No	May melt in the dispenser. Added manually when alert sounds.

bread/dough program chart

program		Total Program Time Medium Crust Color			Automatic Dispenser operates & manual alert for adding ingredients L			Keep Warm LL
		1lb	1.5lb	2lb	1lb	1.5lb	2lb	
1 basic	White or Brown Bread Flour recipes	3:05	3:10	3:15	2:45	2:50	2:55	60
2 white rapid	Reduces the white cycle by approx. 25 minutes	2:40	2:45	2:50	2:20	2:25	2:30	60
3 wholewheat	Wholewheat or wholemeal flour recipes: 30 minute preheat	4:25	4:30	4:35	3:39	3:44	3:49	60
4 wholewheat rapid	For use with granary flour (malted wheat grain flour) and for a quicker wholewheat loaf. Not suitable for 100% wholemeal loaves 5 minute preheat	2:34	2:39	2:44	2:15	2:20	2:25	60
5 french	Produces a crisper crust and suited to loaves low in fat and sugar	3:32	3:36	3:40	3:13	3:17	3:21	60
6 sweet	High sugar bread recipes	3:19	3:22	3:25	2:59	3:02	3:05	60
7 quick bread	Non-yeast batter breads - 2lb-1Kg mix	2:08			-			22
8 cake	Cake mixes - 1lb-500g mix	1:22			-			22
9 gluten free	For use with gluten free flours and gluten free bread mixes. Max 1lb/500g flour wt: 8 minute preheat	-	2:54	2:59	-	2:37	2:42	60
10 dough	Dough for hand shaping and baking in your own oven.	1:30			1:14			-
11 Artisan dough	Long dough cycle for preparation of Artisan doughs	5:15			4:39			-
12 jam	For making jams	1:25			-			20
13 pizza dough	Pizza dough recipes	1:30			1:14			-
14 bake	Bake only feature. Can also be used to rewarm or crisp loaves already baked and cooled. Use timer buttons to change time required.	0:10 - 1:30			-			60
rapid bake button	Produces loaves of bread in under 1 hour. Loaves require warm water, extra yeast and less salt.	0:58			-			60

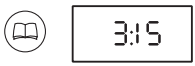
L An alert will sound before the end of the 2nd kneading cycle to add ingredients if the recipe recommends doing so.

LL The Bread maker will automatically go in to the keep warm mode at the end of the baking cycle. It will stay in the keep warm mode for up to 1 hour or until the machine is turned off, which ever is soonest.

(P) DELAY TIMER

The Delay timer allows you to delay the bread making process up to 15 hours. The delayed start cannot be used with the "RAPID BAKE" program or programs (7) to (13).
IMPORTANT: When using this delayed start function you must not use perishable ingredients – things that 'go off' easily at room temperature or above, such as milk, egg, cheese and yogurt etc.
To use the DELAY TIMER simply place the ingredients in the bread pan and lock the pan into the bread maker. Then:

- Press the MENU button to choose the required program – the program cycle time is displayed.
- Select the crust color and size required.
- Then set the delay timer.
- Press the (+) TIMER button and keep pressing until the total time required is displayed. If you go past the required time press the (-) TIMER button to go back. The timer button when pressed, moves in 10 minute increments. You do not need to work out the difference between the program time selected and the total hours required as the bread maker will automatically include the setting cycle time.
Example: Finished loaf required at 7am. If the breadmaker is set up with the required recipe ingredients at 10pm the evening before, total time to be set on the delayed timer is 9 hours.
- Press the MENU button to choose your program e.g. 1 and use the (+) TIMER button to scroll the time in 10 minute increments to display '9:00'. If you go past '9:00', simply press the (-) TIMER button until you return to '9:00'.



- Press the START/STOP button and the display colon (:) will flash. The timer will start to count down.

- If you make a mistake or wish to change the time set, press the START/STOP button until the screen clears. You can then reset the time.

(22) FAVORITE PROGRAM ☆

The Favorite program allows you to create and store up to 5 of your own programs.

To Create/Modify Own Program

1 Plug in and switch on.
2 Press the FAVORITE button to select the program you wish to change from P1 to P5.
3 Press the PROGRAM button (s) to start modifying the program.
4 Use the DELAY TIMER buttons (-) & (+) to change the time required for each stage.
5 Press the CONFIRM button to save the change and move to the next stage of the program.
6 Repeat stage 3 to 5 until all stages have been programmed as required. The program status indicator shows what stage of the program you have reached.
7 When the CONFIRM button is pressed for the last time after the keep warm stage a beep will sound and the program will be automatically saved.
8 If you want to move back to the previous stage press the CANCEL button to change the time.

To use the favorite program

1 Plug in and switch on.
2 Press the FAVORITE button to choose the required program P1 to P5.
3 Press the START/STOP button or select the delay timer function.

P1 – P5 Favorite Pad Program Stages			
Stage		**Default Setting**	**Min and Max Time Change Available**
1	Pre-Heat	0mins	0 – 60mins
2	Knead 1	3mins	0 – 10mins
3	Knead 2	22mins	0 – 30mins
4	Rise 1	20mins	20 – 60mins
5	Knead 3	15secs	Non changeable Kneader will not operate if Rise 2 set to 0
6	Rise 2	30mins	0 – 2hrs
7	Knead 4	15secs	Non changeable Kneader will not operate if Rise 3 set to 0
8	Rise 3	50mins	0 – 2hrs
9	Baking	60mins	0 – 1hr 30mins
10	Keep Warm	60mins	0 – 60mins

POWER INTERRUPTION PROTECTION

Your Bread Maker has an 8 minute power interruption protection in case the unit is accidentally unplugged during operation. The unit will continue the program if plugged back in straight away.

CARE AND CLEANING

- Unplug the bread maker and allow to cool completely before cleaning.
- Do not immerse either the bread maker body or the outside base of the bread pan in water.
- Do not use abrasive scouring pads or metal implements.
- Use a soft damp cloth to clean the outside and inside surfaces of the bread maker if necessary.

Bread pan

- Do not dishwash the bread pan.
- Clean the bread pan and the kneader immediately after each use by partially filling the pan with warm soapy water. Leave to soak for 5 to 10 minutes. To remove the kneader, turn clockwise and add after lift off (see 20). Finish cleaning with a soft cloth, rinse and dry.
  If the kneader cannot be removed after 10 minutes, hold the shaft from underneath the pan and twist back and forth until the kneader is released.

Glass lid

- Lift off the glass lid and clean with warm soapy water.
- Do not dishwash the lid.
- Ensure the lid is completely dry before refitting to the bread maker.

Automatic dispenser

- Remove the automatic dispenser from the lid and wash in warm soapy water and if required use a soft brush to clean. Ensure the dispenser is completely dry before refitting to the lid.

RECIPES (add the ingredients to the pan in the order listed in the recipes)

Basic White Bread

Program 1

Ingredients	1lb	1.5lb	2lb
Water	*8 oz*	*10 oz*	*13 oz*
Vegetable oil	*1tbsp*	*1½tbsp*	*1½tbsp*
Unbleached white bread flour	*12 oz*	*1 lb*	*1.3 lb*
Skimmed milk powder	*1tbsp*	*4tsp*	*5tsp*
Salt	*1tsp*	*1½tsp*	*1½tsp*
Sugar	*2tsp*	*1tbsp*	*4tsp*
Easy blend dried yeast	*1tsp*	1½tsp	1½tsp

tsp = 5 ml teaspoon

tbsp = 15ml tablespoon

Brioche Bread (use light crust color)

Program 6

Ingredients	1lb	1.5lb	2lb
Milk	*4 oz*	*7 oz*	*9.5 oz*
Eggs	*1*	*2*	*2*
Butter, melted	*2.8 oz*	*4 oz*	*5 oz*
Unbleached white bread flour	*12 oz*	*1.1 lb*	*1.3 lb*
Salt	*1tsp*	*1½tsp*	*1½tsp*
Sugar	*1 oz*	*2 oz*	*2.8 oz*
Easy blend dried yeast	*1tsp*	*2tsp*	*2½tsp*

Wholemeal Bread

Program 3

Ingredients	1.5lb	2lb
Egg	*1 plus 1 egg yolk*	*2*
Water	*See point 1*	*See point 1*
Lemon juice	*1tbsp*	*1tbsp*
Honey	*2tbsp*	*2tbsp*
Wholemeal bread flour	*15 oz*	*1 lb 2.5 oz*
Unbleached white bread flour	*1.7 oz*	*2 oz*
Salt	*2tsp*	*2tsp*
Easy blend dried yeast	*1tsp*	*1½tsp*

1 Put the egg/eggs into the measuring cup and add sufficient water to give:

Loaf size	1.5lb	2lb
Liquid up to	*10.5 oz*	*13 oz*

2 Pour into the bread pan with the honey and lemon juice.

Rapid White Bread

Rapid Bake Button

Ingredients	**2 lb**
Water, lukewarm (32-35°C) (89-95°F)	*11.5 oz*
Vegetable oil	*1tbsp*
Unbleached white bread flour	*1.3lb*
Skimmed milk powder	*2tbsp*
Salt	*1tsp*
Sugar	*4tsp*
Easy blend dried yeast	*4tsp*

1 Press the RAPID BAKE button and the program will start automatically.

Bread rolls

Program 10

Ingredients	**2 lb**
Water	*7.9 oz*
Egg	*1*
Unbleached white bread flour	*1.5lb*
Salt	*1tsp*
Sugar	*2tsp*
Butter	*1 oz*
Easy blend dried yeast	*1½tsp*
For the topping:	
Egg yolk beaten with 15ml (1tbsp) water	*1*
Sesame seeds and poppy seeds, for sprinkling, optional	

1 At the end of the cycle, turn the dough out onto a lightly floured surface. Gently knock back the dough and divide into 12 equal pieces and hand shape.
2 After shaping, leave the dough for a final proving then bake in your conventional oven.

INGREDIENTS

The major ingredient in bread making is flour, so selecting the right one is the key to a successful loaf.

Wheat flours

Wheat flours make the best loaves. Wheat consists of an outer husk, often referred to as bran, and an inner kernel, which contains the wheat germ and endosperm. It is the protein within the endosperm which, when mixed with water, forms gluten. Gluten stretches like elastic and the gases given off by the yeast during fermentation are trapped, making the dough rise.

White flours

These flours have the outer bran and wheat germ removed, leaving the endosperm which is milled into a white flour. It is essential to use strong white flour or white bread flour, because this has a higher protein level, necessary for gluten development. Do not use plain white flour or self-raising flour for making yeast risen breads in your bread maker, as inferior loaves will be produced. There are several brands of white bread flour available, use a good quality one, preferably unbleached, for the best results.

Wholemeal flours

Wholemeal flours include the bran and wheat germ, which gives the flour a nutty flavor and produces a coarser textured bread. Again, strong wholemeal or wholemeal bread flour must be used. Loaves made with 100% wholemeal flour will be more dense than white loaves. The bran present in the flour inhibits the release of gluten, so wholemeal doughs rise more slowly. Use the special wholewheat programs to allow time for the bread to rise. For a lighter loaf, replace part of the wholemeal flour with white bread flour. You can make a quick wholemeal loaf using the rapid whole wheat setting.

Strong brown flour

This can be used in combination with white flour, or on its own. It contains about 80-90% of the wheat kernel and so it produces a lighter loaf, which is still full of flavor. Try using this flour on the basic white cycle, replacing 50% of the strong white flour with strong brown flour. You may need to add a little extra liquid.

Granary bread flour

A combination of white, wholemeal and rye flours mixed with malted whole wheat grains, which adds both texture and flavor. Use on its own or in combination with strong white flour.

Non-wheat flours

Other flours such as rye can be used with white and wholemeal bread flours to make traditional breads like pumpernickel or rye bread. Adding even a small amount adds a distinctive tang. Do not use on its own, as it will produce a sticky dough, which will produce a dense heavy loaf. Other grains such as millet, barley, buckwheat, cornmeal and oatmeal are low in protein and, therefore, do not develop sufficient gluten to produce a traditional loaf.
These flours can be used successfully in small quantities. Try replacing 10-20% of white bread flour with any of these alternatives.

Salt

A small quantity of salt is essential in bread making for dough development and flavor. Use fine table salt or sea salt, not coarsely ground salt which is best kept for sprinkling on top of hand-shaped rolls, to give a crunchy texture. Low-salt substitutes are best avoided as most do not contain sodium.

- Salt strengthens the gluten structure and makes the dough more elastic.
- Salt inhibits yeast growth to prevent over-rising and stops the dough collapsing.
- Too much salt will prevent the dough rising sufficiently.

Sweeteners

Use white or brown sugars, honey, malt extract, golden syrup, maple syrup, molasses or treacle.

- Sugar and liquid sweeteners contribute to the color of bread, helping to add a golden finish to the crust.
- Sugar attracts moisture, so improving the keeping qualities.
- Sugar provides food for the yeast, although not essential, as modern types of dried yeast are able to feed on the natural sugars and starches found in the flour, it will make the dough more active.
- Sweet breads have a moderate level of sugar with the fruit, glaze or icing adding extra sweetness. Use the sweet bread cycle for these breads.
- If substituting a liquid sweetener for sugar then the total liquid content of the recipe will need to be reduced slightly.

Fats and oils

A small amount of fat or oil is often added to bread to give a softer crumb. It also helps to extend the freshness of the loaf. Use butter, margarine or even lard in small quantities up to 25 g (1 oz) or 22ml (1½ tbsp.) vegetable oil. Where a recipe uses larger amounts so the flavor is more noticeable, butter will provide the best result.

- Olive oil or sunflower oil can be used instead of butter, adjust the liquid content for amounts over 15ml (3 tsp) accordingly. Sunflower oil is a good alternative if you are concerned about the cholesterol level.
- Do not use low fat spreads as they contain up to 40% water so do not have the same properties as butter.

Liquid

Some form of liquid is essential; usually water or milk is used. Water produces a crisper crust than milk. Water is often combined with skimmed milk powder. This is essential if using the time delay as fresh milk will deteriorate. For most programs water straight from the tap is fine, however, on the rapid one-hour cycle it needs to be lukewarm.

- On very cold days measure the water and leave to stand at room temperature for 30 minutes before use. If using milk straight from the fridge do likewise.
- Buttermilk, yogurt, sour cream and soft cheeses such as ricotta, cottage and fromage frais can all be used as part of the liquid content to produce a more moist, tender crumb. Buttermilk adds a pleasant, slightly sour note, not unlike that found in country style breads and sour doughs.
- Eggs may be added to enrich the dough, improve the color of the bread and help to add structure and stability to the gluten during rising. If using eggs reduce the liquid content accordingly. Place the egg in a measuring cup and top up with liquid to the correct level for the recipe.

Yeast

Yeast is available both fresh and dried. All the recipes in this book have been tested using easy blend, fast action dried yeast which does not require dissolving in water first. It is placed in a well in the flour where it is kept dry and separate from the liquid until mixing commences.

- For best results use dried yeast. The use of fresh yeast is not recommended as tends to give more variable results than dried yeast. Do not use fresh yeast with the delay timer.
  If you wish to use fresh yeast note the following:
  6g fresh yeast = 1tsp dried yeast
  Mix the fresh yeast with 1tsp sugar and 2tbsp of the water (warm). Leave for 5 minutes until frothy.
  Then add to the rest of the ingredients in the pan.
  To get the best results the yeast quantity may need to be adjusted.
- Use the amounts stated in the recipes; too much could cause the bread to over-rise and spill over the top of the bread pan.
- Once a sachet of yeast is opened, it should be used within 48 hours, unless stated otherwise by the manufacturer. Re-seal after use. Resealed opened sachets can be stored in the freezer until required.
- Use dried yeast before its use by date, as the potency gradually deteriorates with time.
- You may find dried yeast, which has been manufactured especially for use in bread machines. This will also produce good results, though you may need to adjust the quantities recommended.

ADAPTING YOUR OWN RECIPES

After you have baked some of the recipes supplied, you may wish to adapt a few of your own favorites, which previously have been mixed and kneaded by hand. Start by selecting one of the recipes in this booklet, which is similar to your recipe, and use it as a guide. Read through the following guidelines to help you, and be prepared to make adjustments as you go along.

- Make sure you use the correct quantities for the bread maker. Do not exceed the recommended maximum. If necessary, reduce the recipe to match the flour and liquid quantities in the bread-maker recipes.
- Always add the liquid to the bread pan first. Separate the yeast from the liquid by adding after the flour.
- Replace fresh yeast with easy blend dried yeast. Note: 6g fresh yeast = 1tsp (5ml) dried yeast.
- Use skimmed milk powder and water instead of fresh milk, if using the timer delay setting.
- If your conventional recipe uses egg, add the egg as part of the total liquid measurement.
- Keep the yeast separate from the other ingredients in the pan until mixing commences.
- Check the consistency of the dough during the first few minutes of mixing. Bread machines require a slightly softer dough, so you may need to add extra liquid. The dough should be wet enough to gradually relax back.

REMOVING, SLICING AND STORING BREAD

- For best results, once your loaf is baked, remove it from the machine and turn out of the bread pan immediately, although your bread maker will keep it warm for up to 1 hour if you are not around.
- Remove the bread pan from the machine using oven gloves, even if it is during the keep warm cycle. Turn the pan upside-down and shake several times to release the cooked bread. If the bread is difficult to remove, try gently knocking the corner of the bread pan on a wooden board, or rotate the base of the shaft underneath the bread pan.
- The kneader should remain inside the bread pan when the bread is released, however, occasionally it may remain inside the loaf of bread. If so, remove it before slicing the bread, using a heat resistant plastic utensil to pry it out. Do not use a metal implement as this may scratch the non-stick coating on the kneader.
- Leave the bread to cool for at least 30 minutes on a wire rack, to allow the steam to escape. The bread will be difficult to slice if cut hot.

Storing

Home-made bread does not contain any preservatives so it should be eaten within 2-3 days of baking. If not eating immediately, wrap in foil or place in a plastic bag and seal.

- Crispy French-style bread will soften on storage, so is best left uncovered until sliced.
- If you wish to keep your bread for a few days, store in the freezer. Slice the bread before freezing, for easy removal of the amount required.

GENERAL HINTS AND TIPS

The results of your bread making are dependent on a number of different factors, such as the quality of ingredients, careful measuring, temperature and humidity. To help ensure successful results, there are a few hints and tips worth noting.

The bread machine is not a sealed unit and will be affected by temperature. If it is a very hot day or the machine is used in a hot kitchen, then the bread is likely to rise more, than if it is cold. The optimum room temperature is between 20°C /68°F and 24°C/75°F.

- On very cold days let the water from the tap stand at room temperature for 30 minutes before use. Likewise with ingredients from the fridge.
- Use all ingredients at room temperature unless stated otherwise in the recipe eg. for the rapid 1 hour cycle you will need to warm the liquid.
- Add ingredients to the bread pan in the order suggested in the recipe. Keep the yeast dry and separate from any other liquids added to the pan, until mixing commences.
- Accurate measuring is probably the most crucial factor for a successful loaf. Most problems are due to inaccurate measuring or omitting an ingredient. Follow either metric or imperial measurements; they are not interchangeable. Use the measuring cup and spoon provided.
- Always use fresh ingredients, within their use by date. Perishable ingredients such as milk, cheese, vegetables and fresh fruits may deteriorate, especially in warm conditions. These should only be used in breads, which are made immediately.
- Do not add too much fat as it forms a barrier between the yeast and flour, slowing down the action of the yeast, which could result in a heavy compact loaf.
- Cut butter and other fats into small pieces before adding to the bread pan.
- Replace part of the water with fruit juices such as orange, apple or pineapple when making fruit flavoured breads.
- Vegetable cooking juices can be added as part of the liquid. Water from cooking potatoes contains starch, which is an additional source of food for the yeast, and helps to produce a well-risen, softer, longer lasting loaf.
- Vegetables such as grated carrot, zucchini or cooked mashed potato can be added for flavor. You will need to reduce the liquid content of the recipe as these foods contain water. Start with less water and check the dough as it begins to mix and adjust if it is necessary.
- Do not exceed the quantities given in recipes as you may damage your bread machine.
- If the bread does not rise well try replacing the tap water with bottled water or boiled and cooled water. If your tap water is heavily chlorinated and fluorinated it may affect the bread rising. Hard water can also have this effect.
- It is worth checking the dough after about 5 minutes of continuous kneading. Keep a flexible rubber spatula next to the machine, so you can scrape down the sides of the pan if some of the ingredients stick to the corners. Do not place near the kneader, or impede its movement. Also check the dough to see if it is the correct consistency. If the dough is crumbly or the machine seems to be laboring, add a little extra water. If the dough is sticking to the sides of the pan and doesn't form a ball, add a little extra flour.
- Do not open the lid during the proving or baking cycle as this may cause the bread to collapse.

TROUBLESHOOTING GUIDE

Following are some typical problems that can occur when making bread in your bread maker. Please review the problems, their possible cause and the corrective action that should be taken to ensure successful bread making.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
LOAF SIZE AND SHAPE		
1. Bread does not rise enough	• Wholemeal breads will be lower than white breads due to less gluten forming protein in whole wheat flour. • Not enough liquid. • Sugar omitted or not enough added. • Wrong type of flour used. • Wrong type of yeast used. • Not enough yeast added or too old. • Rapid bread cycle chosen. • Yeast and sugar came into contact with each other before kneading cycle.	• Normal situation, no solution. • Increase liquid by 15ml/3tsp. • Assemble ingredients as listed in recipe. • You may have used plain white flour instead of strong bread flour which has a higher gluten content. • Do not use all-purpose flour. • For best results use only fast action "easy blend" yeast. • Measure amount recommended and check expiry date on package. • This cycle produces shorter loaves. This is normal. • Make sure they remain separate when added to the bread pan.
2. Flat loaves, no rising.	• Yeast omitted. • Yeast too old. • Liquid too hot. • Too much salt added. • If using timer, yeast got wet before bread making process started.	• Assemble ingredients as listed in recipe. • Check expiry date. • Use liquid at correct temperature for bread setting being used. • Use amount recommended. • Place dry ingredients into corners of pan and make slight well in center of dry ingredients for yeast to protect it from liquids.
3. Top inflated - mushroom-like in appearance.	• Too much yeast. • Too much sugar. • Too much flour. • Not enough salt. • Warm, humid weather.	• Reduce yeast by 1/4tsp. • Reduce sugar by 1tsp. • Reduce flour by 6 to 9tsp. • Use amount of salt recommended in recipe. • Reduce liquid by 15ml/3 tsp and yeast by 1/4 tsp.
4. Top and sides cave in.	• Too much liquid. • Too much yeast. • High humidity and warm weather may have caused the dough to rise too fast.	• Reduce liquid by 15ml/3tsp next time or add a little extra flour. • Use amount recommended in recipe or try a quicker cycle next time. • Chill the water or add milk straight from the fridge.
5. Gnarly, knotted top - not smooth.	• Not enough liquid. • Too much flour. • Tops of loaves may not all be perfectly shaped, however, this does not affect wonderful flavor of bread.	• Increase liquid by 15ml/3tsp. • Measure flour acurately. • Make sure dough is made under the best possible conditions.

TROUBLESHOOTING GUIDE *(continued)*

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
LOAF SIZE AND SHAPE		
6. Collapsed while baking.	• Machine was placed in a draft or may have been knocked or jolted during rising. • Exceeding capacity of bread pan. • Not enough salt used or omitted. (salt helps prevent the dough over proving) • Too much yeast. • Warm, humid weather.	• Reposition bread maker. • Do not use more ingredients than recommended for large loaf (max. 2lb/1Kg). • Use amount of salt recommended in recipe. • Measure yeast acurately. • Reduce liquid by 15ml/3tsp and reduce yeast by 1/4tsp.
7. Loaves uneven shorter on one end.	• Dough too dry and not allowed to rise evenly in pan.	• Increase liquid by 15ml/3 tsp.
BREAD TEXTURE		
8. Heavy dense texture.	• Too much flour. • Not enough yeast. • Not enough sugar.	• Measure accurately. • Measure right amount of recommended yeast. • Measure accurately.
9. Open, course, holey texture.	• Salt omitted. • Too much yeast. • Too much liquid.	• Assemble ingredients as listed in recipe. • Measure right amount of recommended yeast. • Reduce liquid by 15ml/3tsp.
10. Center of loaf is raw, not baked enough.	• Too much liquid. • Power cut during operation. • Quantities were too large and machine could not cope.	• Reduce liquid by 15ml/3tsp. • If power is cut during operation for more than 8 minutes you will need to remove the unbaked loaf from the pan and start again with fresh ingredients. • Reduce amounts to maximum quantities allowed.
11. Bread doesn't slice well, very sticky.	• Sliced while too hot. • Not using proper knife.	• Allow bread to cool on rack at least 30 minutes to release steam, before slicing. • Use a good bread knife.
CRUST COLOR AND THICKNESS		
12. Dark crust color/ too thick.	• DARK crust setting used.	• Use medium or light setting the next time.
13. Loaf of bread is burnt.	• Bread maker malfunctioning.	• Refer to "Service and customer care" section.
14. Crust too light.	• Bread not baked long enough. • No milk powder or fresh milk in recipe.	• Extend baking time. • Add 15ml/3tsp skimmed milk powder or replace 50% of water with milk to encourage browning.

TROUBLESHOOTING GUIDE *(continued)*

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
	PAN PROBLEMS	
15. Kneader cannot be removed.	• You must add water to bread pan and allow kneader to soak before it can be removed.	• Follow cleaning instructions after use. You may need to twist kneader slightly after soaking to loosen.
16. Bread sticks to pan/ difficult to shake out.	• Can happen over prolonged use.	• Lightly wipe the inside of bread pan with vegetable oil. • Refer to "Service and customer care" section.
	MACHINE MECHANICS	
17. Breadmaker not operating/Kneader not moving.	• Breadmaker not switched on • Pan not correctly located. • Delay timer selected.	• Check on/off switch i is in the ON position. • Check the pan is locked in place. • Breadmaker will not start until the countdown reaches the program start time.
18. Ingredients not mixed.	• Did not start bread maker. • Forgot to put kneader in pan.	• After programming control panel, press start button to turn bread maker on. • Always make sure kneader is on shaft in bottom of pan before adding ingredients.
19. Burning odor noted during operation.	• Ingredients spilled inside oven. • Pan leaks. • Exceeding capacity of bread pan.	• Be careful not to spill ingredients when adding to pan. Ingredients can burn on heating unit and cause smoke. • See "Service and Customer care" section. • Do not use more ingredients than recommended in recipe and always measure ingredients accurately.
20. Machine unplugged by mistake or power lost during use. How can I save the bread?	• If machine is in knead cycle, discard ingredients and start again. • If machine is in rise cycle, remove dough from bread pan, shape and place in greased 23 x 12.5cm/9 x 5 in. loaf tin, cover and allow to rise until doubled in size. Use bake only setting 14 or bake in pre-heated conventional oven at 200°C/400°F/Gas mark 6 for 30-35 minutes or until golden brown. • If machine is in bake cycle, use the bake only setting 14 or bake in pre-heated conventional oven at 200°C/400°F/Gas mark 6 and remove top rack. Carefully remove pan from machine and place on bottom rack in oven. Bake until golden brown.	
21. E:01 appears on display and machine cannot be turned on.	• Oven chamber too hot.	• Unplug and allow to cool down for 30 minutes.
22. H:HH & E:EE appears in display and machine does not operate.	• Bread machine is malfunctioning. Temperature sensor error.	• See "Service and Customer care" section.

LIMITED WARRANTY

This warranty applies to all products with De'Longhi or Kenwood brand names.

What does the warranty cover?
We warrant each appliance to be free from defects in material and workmanship. Our obligation under this warranty is limited to repair at our factory or authorized service center of any defective parts or part thereof, other than parts damaged in transit. In the event of a products replacement or return, the unit must be returned transportation prepaid. The repaired or new model will be returned at the company expense.
This warranty shall apply only if the appliance is used in accordance with the factory directions, which accompany it, and on an Alternating current (AC) circuit.

How long does the coverage last?
This warranty runs for one year (1) from the purchase date found on your receipt and applies only to the original purchaser for use.

What is not covered by the warranty?
The warranty does not cover defects or damage of the appliance, which result from repairs or alterations to the appliance outside our factory or authorized service centers, nor shall it apply to any appliance, which has been subject to abuse, misuse, negligence or accidents. Also, consequential and incidental damage resulting from the use of this product or arising out of any breach of contract or breach of this warranty are not recoverable under this warranty. Some states do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damage, so the above limitation may not apply to you.

How do you get service?
If repairs become necessary, see contact information below:

U.S. Residents:
Please contact our toll free hotline at 01-800-322-3848 or log onto our website at www.delonghi.com.

Residents of Canada:
Please contact our toll free hotline at 01-888-335-6644 or log onto our website at www.delonghi.com.

Residents of Mexico:
Please contact our toll free hotline at 01-800-711-8805 or log onto our website at www.delonghi.com.

The above warranty is in lieu of all other express warranties and representations. All implied warranties are limited to the applicable warranty period set forth above. This limitation does not apply if you enter into an extended warranty with De'Longhi. Some states/countries do not allow limitations on how long an implied warranty lasts, so the above exclusions may not apply to you. De'Longhi does not authorize any other person or company to assume for it any liability in connection with the sale or use of its appliance.

How does state law apply?
This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights, which vary from state to state/country to country.

ADVERTENCIAS

- Lea estas instrucciones atentamente y guárdelas para poder utilizarlas en el futuro.
- Quite el embalaje y todas las etiquetas.
- No toque las superficies calientes. Las superficies accesibles pueden calentarse durante la utilización del aparato. Use siempre guantes para horno para sacar el molde caliente para pan.
- Para evitar el vertido de cualquier sustancia en el interior del horno, saque siempre del aparato el molde para pan antes de añadir los ingredientes. Los ingredientes que salpiquen y caigan en el elemento térmico pueden quemarse y provocar humo.
- No utilice el aparato si observa algún signo visible de daño en el cable de alimentación o si el aparato se ha caído accidentalmente.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede ocasionar lesiones.
- No introduzca el aparato, ni el cable de alimentación ni la clavija en agua u otro líquido.
- Desconecte siempre el aparato de la electricidad después de utilizarlo, antes de poner o quitar piezas o antes de limpiarlo. Deje enfriar antes de colocar o retirar las piezas.
- No deje que el cable de alimentación quede colgando desde el borde de una superficie de trabajo ni permita que toque superficies calientes, como quemadores de gas o eléctricos.
- No coloque el aparato encima o cerca de hornillas eléctricas o de gas, o en un horno caliente.
- Extreme al máximo las precauciones cuando cambie de lugar el aparato si contiene aceite u otro líquido caliente.
- Siempre conecte primero el enchufe al aparato, después el cable del enchufe al tomacorriente.
  Para desconectar, lleve los controles a 'apagado', después retire el enchufe del tomacorriente.
- Este aparato sólo debe utilizarse sobre una superficie plana con resistencia al calor.
- No meta la mano en el horno después de sacar el molde para pan, ya que estará muy caliente.
- No toque las piezas móviles situadas en el interior de la panera automática.
- No exceda las cantidades máximas de harina y de levadura recomendadas especificadas en las recetas que se facilitan.
- No exponga la panera automática a los rayos del sol, ni la coloque cerca de aparatos calientes ni en medio de una corriente de aire. La temperatura interna del horno podría verse afectada y, por lo tanto, los resultados que obtuviera con el aparato
- No utilice el aparato al aire libre.
- No ponga en marcha la panera cuando está vacía, ya que podrían producirse daños graves en ella.
- No utilice el compartimento del horno para almacenar nada.
- No cubra las salidas de vapor situadas en el lado del aparato y asegúrese de que la ventilación en torno a la máquina para hacer pan sea suficiente mientras está funcionando.
- Este aparato no está pensado para ser manejado mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.
- Este aparato no está pensado para ser utilizado por personas (incluyendo niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas, o con falta de experiencia o conocimientos, a menos que hayan recibido instrucciones o supervisión en relación con el uso del aparato por parte de una persona responsable de su seguridad.
- Los niños deben ser vigilados para asegurarse de que no juegan con el aparato.
- Utilice este aparato únicamente para el uso doméstico al que está destinado. De'Longhi no se hará cargo de responsabilidad alguna si el aparato se somete a un uso inadecuado o si no se siguen estas instrucciones.

Antes de conectar a la corriente eléctrica

- Asegúrese de que la toma de corriente eléctrica tiene las mismas características que las que figuran en la parte inferior de la panera.

Antes de utilizar la panera automática por primera vez

- Lave todas las piezas (cuidado y limpieza).

- Coloque la tapa (cuidado y limpieza).
- Acople el dispensador automático a la parte inferior de la tapa (véase dispensador automático).

Este producto está destinado exclusivamente al uso doméstico.

CONSERVE CUIDADOSAMENTE ESTAS INSTRUCCIONES

Cable eléctrico

a) Debe utilizarse un cable corto el suministro de energía (o cable desconectable de suministro de energía) para reducir el riesgo de enredarse o tropezarse con un cable más largo.

b) Los cables desconectables de suministro de energía más largos o extensiones se encuentran disponibles y pueden utilizarse siempre que sea con cuidado.

c) Si se utiliza un cable de suministro de energía desconectable más largo o extensión:

1 1 Los valores eléctricos nominales marcados del cable o extensión deben ser al menos tan grandes como los valores eléctricos nominales del aparato, y

2 el cable debe instalarse de manera que no cubra la superficie de trabajo o sobremesa cuando ha sido jalado por niños o al tropezarse accidentalmente con él.

Nota:

Si el aparato tiene conexión a tierra, el cable de extensión debe ser un cable de 3 hilos con conexión a tierra.

Enchufe polarizado (sólo modelos de 120V)

Este aparato tiene un enchufe polarizado (una pata es más ancha que la otra).

Para reducir el riesgo de descargas eléctricas, este enchufe únicamente entra en un tomacorriente polarizado de una sola manera.

Si el enchufe no entra completamente en el tomacorriente, inviértalo. Si aún no entra, póngase en contacto con un electricista calificado.

No intente modificar la clavija de ninguna manera.

CLAVE

a asa de la tapa
b ventana de visualización
c dispensador automático
d elemento térmico
e asa del molde para pan
f amasadora
g eje impulsor
h acoplamiento de propulsión
i interruptor on/off
j vaso de medida
k cuchara dual de medida: 5 ml y 15 ml
l panel de control
m pantalla de visualización
n indicador de estatus de programa
o indicadores del color de la corteza (claro, mediano, oscuro, rápido)
p botones del temporizador de retraso
q botón del menú
r botón del tamaño del pan
s botón del programa
t botón de confirmación
21 luz de visualización
22 botón favorito
23 botón de inicio/parada (start/stop)
24 botón de cocción rápida
25 botón cancelar
26 botón del color de la corteza
27 indicadores de tamaño de la barra

CÓMO MEDIR LOS INGREDIENTES (consulte las ilustraciones 3 a 7)

Es muy importante utilizar medidas exactas de los ingredientes para obtener los mejores resultados.

- Mida siempre los ingredientes líquidos en el vaso transparente de medición que contiene marcas con medidas. Los líquidos deben quedar justo a la altura de la marca deseada, ni por encima ni por debajo (véase la ilustración 3).
- Utilice siempre los líquidos a temperatura ambiente (20 ºC), salvo cuando quiera hacer pan utilizando el ciclo rápido de 1 hora. Siga las instrucciones incluidas en el apartado de recetas.
- Utilice siempre la cuchara de medir que se facilita para medir cantidades más pequeñas de ingredientes líquidos y secos. Utilice la corredera para seleccionar entre las siguientes medidas - 1⁄2 cucharadita, 1 cucharadita, 1⁄2 cucharada o 1 cucharada. Llene la cuchara hasta arriba y luego nivélela (véase 6).

(I) INTERRUPTOR ON/OFF

Su máquina para hacer pan Kenwood está equipada con un interruptor ON/OFF que no funcionará hasta que se apriete el interruptor "on".

- Enchufe y apriete el interruptor ON/OFF i situado en la parte posterior de la máquina para hacer pan; la unidad emitirá un pitido y en la pantalla aparecerá 1 (3:15).
- Apague y desconecte siempre la máquina para hacer pan después de su uso.

(N) INDICADOR DE ESTATUS DE PROGRAMA

El indicador de estatus de programa está situado en la pantalla, y la flecha indicadora señalará la fase del ciclo que la máquina para hacer pan ha alcanzado del siguiente modo: - **Pre-heat** (precalentamiento) La función de precalentamiento sólo funciona al principio de los ajustes wholewheat (integral) (30 minutos), wholewheat rapid (integral rápido) (5 minutes) y gluten free (sin gluten) (8 minutes) para calentar los ingredientes antes de que empiece la primera fase de amasado. En este período la amasadora no está en funcionamiento.

Knead (amasado) - La masa está o bien en la primera o bien en la segunda fase de amasado o se está formando en una bola entre los ciclos de fermentación. Durante los últimos 20 minutos del segundo ciclo de amasado en los ajustes (1), (2), (3), (4), (5), (6), (9), (10), (11) y (13) el dispensador automático se pondrá en marcha y sonará una alarma para indicarle que añada cualquier ingrediente adicional manualmente.

Rise (fermentación) la masa está en el primer, segundo o tercer ciclo de fermentación.

Bake (cocción) El pan está en el último ciclo de cocción.

Keep Warm (mantener caliente) La máquina para hacer pan pasa automáticamente al modo Keep warm (mantener caliente) al final del ciclo de cocción. Se mantendrá en el modo mantenimiento durante un máximo de una hora o hasta que la máquina se apague, lo que antes ocurra. Nota: el elemento térmico se conectará y desconectará y brillará intermitentemente durante el ciclo de mantenimiento de calor.

UTILIZACIÓN DE LA PANERA AUTOMÁTICA (consulte los dibujos)

1 Retire el molde para pan cogiendo el asa y girando el molde hacia la parte trasera de la cámara de cocción.
2 Coloque la amasadora hasta que encaje.
3 Vierta el agua en el molde para pan.
4 Añada los demás ingredientes en el molde en el orden indicado en las recetas.
Asegúrese de que todos los ingredientes se añaden en las cantidades exactas, ya que, si la medición es incorrecta, la calidad del
7 producto resultante será mala.
8 Introduzca el molde para pan en el horno colocando el molde en un ángulo hacia la parte posterior de la unidad. Luego bloquee el molde girándolo hacia la parte delantera.
9 Baje el asa y cierre la tapa.
10 Enchufe y conecte – la unidad pitará y se colocará en la configuración predeterminada 1 (3:15).
11 Apriete el botón MENU q hasta que el programa requerido quede seleccionado. La máquina para hacer pan tomará por defecto el ajuste 2lb y color de la corteza mediano. Nota: si utiliza la "RAPID BAKE" (cocción rápida) ㉔, apriete el botón y el programa se iniciará automáticamente.
12 Seleccione el tamaño del pan apretando el botón LOAF SIZE (tamaño del pan) r hasta que el indicador se mueva al tamaño de pan deseado.
13 Seleccione el color de la corteza apretando el botón CRUST (corteza) ㉖ hasta que el indicador se mueva al color de corteza deseado (claro, mediano u oscuro).
14 Apriete el botón de INICIO/PARADA ㉓. Para detener o cancelar el programa apriete el botón de INICIO/PARADA ㉓ durante 2 – 3 segundos.
15 Al finalizar el ciclo de horneado, desconecte la panera automática de la corriente eléctrica.
16 Retire el molde para pan cogiendo el asa y girando el molde hacia la parte trasera de la cámara de cocción.
Utilice siempre guantes ya que el asa del molde estará caliente, y tenga cuidado de no tocar el dispensador automático en la parte inferior de la tapa ya que también estará caliente.
17 Luego desmolde el pan sobre una rejilla de alambre para que se enfríe.
18 Deje que el pan se enfríe durante al menos 30 minutos antes de rebanarlo, para que así se vaya el vapor. Será más difícil rebanar el pan si está caliente.
19 Limpie la bandeja para el pan y la amasadora inmediatamente después de su uso (véase cuidado y limpieza).

(21) LUZ DE VISUALIZACIÓN

- El botón LUZ (LIGHT) se puede apretar en cualquier momento para ver el estatus de programa en la pantalla de visualización o para comprobar el progreso de la masa en la cámara de cocción.
- La luz de visualización de la cámara de cocción se apagará automáticamente después de 60 segundos.
- Si la bombilla deja de funcionar, debe ser sustituida por De'Longhi o por un técnico autorizado por De'Longhi (consultar servicio y atención al cliente).

(C) DISPENSADOR AUTOMÁTICO

Su máquina para hacer pan BM450 está equipada con un dispensador automático para soltar los ingredientes adicionales directamente en la masa durante el ciclo de amasado. Esto garantiza que los ingredientes no se procesen ni se trituren en exceso y que se distribuyan de forma equitativa.

Para acoplar y utilizar el dispensador automático

1 Acople el dispensador c a la tapa usando las flechas de alineación ▽.
- Si el dispensador no se acopla correctamente, no encajará ni se quedará bien sujeto en su posición.
- Si se precisa, la máquina para hacer pan se puede utilizar sin el dispensador pero la alerta manual sonará.

2 Llene el dispensador con los ingredientes necesarios.
3 El dispensador automático funciona después de, aproximadamente, 15-20 minutos de amasado, y también se oye una alerta en caso de que sea necesario añadir ingredientes de forma manual.

Consejos y sugerencias

No todos los ingredientes son adecuados para ser usados con el dispensador automático, por eso, para obtener mejores resultados, siga las pautas siguientes:-

- No llene demasiado el dispensador – siga las recomendaciones en cuanto a las cantidades especificadas en las recetas que se facilitan.
- Mantenga el dispensador limpio y seco para evitar que los ingredientes se peguen.
- Corte los ingredientes en trozos aproximadamente iguales o espolvoree ligeramente con harina para que no sean tan pegajosos, lo que puede impedir que los ingredientes se suelten.

TABLA DE USO DEL DISPENSADOR AUTOMÁTICO

ingredientes	adecuados para el uso con el dispensador automático	comentarios
Fruta seca como, por ejemplo, pasas sultanas, uvas pasas, corteza variada de fruta y cerezas confitadas	Sí	Cortar en trozos aproximadamente iguales y no demasiado pequeños No use fruta bañada en almíbar o alcohol. Espolvoree la fruta ligeramente con harina para que no se pegue. Las piezas cortadas en trozos demasiado pequeños pueden pegarse al dispensador y es posible que no se agreguen a la masa.
Frutos secos	Sí	Cortar en trozos aproximadamente iguales y no demasiado pequeños
Semillas grandes, por ejemplo, semillas de girasol o de calabaza	Sí	
Semillas pequeñas, por ejemplo, semillas de amapola o de sésamo	No	Las semillas muy pequeñas pueden caerse por el espacio que hay alrededor de la puerta del dispensador. Mejor añadir manualmente o con otros ingredientes.
Hierbas aromáticas – frescas y secas	No	Al estar cortadas en trocitos tan pequeños, pueden caerse del dispensador Las hierbas aromáticas pesan muy poco y es posible que no se suelten del dispensador. Mejor añadir manualmente o con otros ingredientes.
Fruta/verduras en aceite/tomates/aceitunas	No	El aceite puede hacer que los ingredientes se peguen al dispensador. Se pueden utilizar si se escurren y se secan bien antes de añadirlos al dispensador.
Ingredientes con un alto contenido en agua, por ejemplo, la fruta cruda	No	Pueden pegarse al dispensador.
Queso	No	Puede derretirse en el dispensador. Añadir con otros ingredientes directamente en el molde.
Chocolate/virutas de chocolate	No	Puede derretirse en el dispensador. Añadir manualmente cuando suene la alerta.

tabla de programas para pan/masa

programa		Tiempo total del programa Color de la corteza mediano			El dispensador automático está en marcha y alerta manual para añadir ingredientes L			Mantener caliente LL
		1lb	1.5lb	2lb	1lb	1.5lb	2lb	
1 básico	Recetas con harina para plan blanco o integral	3:05	3:10	3:15	2:45	2:50	2:55	60
2 blanco rápido	Reduce el ciclo blanco en aproximadamente 25 minutos	2:40	2:45	2:50	2:20	2:25	2:30	60
3 integral	Recetas con harina integral de trigo Precalentamiento durante 30 minutos	4:25	4:30	4:35	3:39	3:44	3:49	60
4 integral rápido	Debe utilizarse para harina con granos de trigo malteado y para un pan integral más rápido. No es adecuado para panes 100% integrales Precalentamiento durante 5 minutos	2:34	2:39	2:44	2:15	2:20	2:25	60
5 francés	Produce una crujiente corteza y es ideal para barras con bajo contenido en grasa y azúcar	3:32	3:36	3:40	3:13	3:17	3:21	60
6 dulce	Recetas de pan con gran contenido en azúcar	3:19	3:22	3:25	2:59	3:02	3:05	60
7 pan rápido	Panes sin levadura - 2lb-1Kg mezcla	2:08			-			22
8 tartas	Tartas y panes sin levadura	1:22			-			22
9 sin gluten	Para utilizar con harinas sin gluten y mezclas de pan sin gluten. Máx 1lb-500g de harina Precalentamiento durante 8 minutos	-	2:54	2:59	-	2:37	2:42	60
10 masa	Masa para moldear manualmente y hornear en su propio horno.	1:30			1:14			-
11 masa artesanal	Ciclo de masa largo para la preparación de masas artesanales	5:15			4:39			-
12 mermelada	Para elaborar mermeladas	1:25			-			20

tabla de programas para pan/masa

programa		Tiempo total del programa Color de la corteza mediano			El dispensador automático está en marcha y alerta manual para añadir ingredientes L			Mantener caliente LL
		1lb	1.5lb	2lb	1lb	1.5lb	2lb	
13 masa para pizza	Recetas de masa para pizza	1:30			1:14			-
14 horneado	Horneado solamente. También se puede utilizar para recalentar y tostar panes ya horneados y enfriados. Utilice los botones de temporización para seleccionar el tiempo requerido.	0:10 - 1:30			-			60
botón de bcocción rápida	Produce pan en menos de 1 hora. El pan requiere agua caliente, levadura extra y menos sal.	0:58			-			60

L Se escuchará un sonido de alerta antes del final del segundo ciclo de amasado para añadir ingredientes, si en la receta se indica que hay que añadir algún ingrediente.

LL La panera se colocará automáticamente en el modo mantener caliente al final del ciclo de horneado. Se mantendrá en este modo durante un máximo de 1 hora o hasta que se apague el aparato, si esta operación se realiza antes de que transcurra 1 hora.

(P) TECLAS DE INICIO DIFERIDO

El Temporizador de retraso le permite retrasar el proceso de producción del pan hasta 15 horas. El inicio retrasado no se puede utilizar con el programa "RAPID BAKE" (cocción rápida) o con los programas (7) a (13).

IMPORTANTE: al utilizar esta función de inicio diferido, no use ingredientes perecederos, es decir, ingredientes que se estropeen fácilmente a temperatura ambiente o a temperaturas más elevadas, como ocurre con la leche, los huevos, el queso o el yogur, por ejemplo.

Para utilizar la función de inicio diferido, coloque los ingredientes en el molde para pan y ajuste el molde en el interior de la panera. Luego:

- Apriete el botón del MENÚ (B) para seleccionar el programa que desee. Se visualiza entonces el tiempo del ciclo del programa.
- Seleccione el tamaño y el color de la corteza que desee.
- A continuación, configure el reloj de inicio diferido.
- Apriete el botón (+) de la función de inicio diferido y manténgalo apretado hasta que se visualice el número total de horas necesarias. Si se pasa del número de horas necesarias, apriete el botón (-) para retroceder.

  Al apretar el botón para inicio diferido, el reloj se mueve en incrementos de 10 minutos. No es preciso calcular la diferencia entre el tiempo del programa seleccionado y el número total de horas necesarias, ya que la máquina para hacer pan contará automáticamente el tiempo del ciclo.

  Ejemplo: se necesita la barra de pan ya hecha a las 7 de la mañana. Si se prepara la panera con todos los ingredientes necesarios indicados en la receta a las 10 de la noche del día anterior, el número total de horas que se ajustará en el reloj de inicio diferido es 9 horas.
- Presione el botón MENÚ para seleccionar el programa que desee, por ejemplo, el 1, y utilice el botón (+) de la función de inicio diferido para avanzar en incrementos de 10 minutos hasta visualizar "9:00". Si se pasa de "9:00", basta presionar el botón (-) de la función de inicio diferido hasta volver a "9:00".

- Presione el botón de INICIO/PARADA y parpadearán los dos puntos de la pantalla (:).La función de inicio diferido comenzará la cuenta atrás.

- Si se equivoca o desea cambiar el tiempo seleccionado, apriete el botón de INICIO/PARADA hasta que la pantalla se despeje. Entonces puede restablecer el tiempo.

(22) PROGRAMA FAVORITO ☆

El Programa favorito le permite crear y guardar hasta 5 de sus propios programas.

Crear/modificar el programa propio

1 Enchufe y conecte.
2 Apriete el botón FAVORITO para seleccionar el programa que desee cambiar desde P1 hasta P5.
3 Apriete el botón PROGRAMA (P) para empezar a modificar el programa.
4 Use los botones (-) y (+) del TEMPORIZADOR DE RETRASO para cambiar el tiempo necesario para cada fase.
5 Apriete el botón CONFIRMAR para guardar el cambio y pasar a la siguiente fase del programa.
6 Repita la fase 3 a 5 hasta que todas las fases hayan sido programadas según se requiera. El indicador de estatus de programa muestra la fase del programa que se ha alcanzado.
7 Cuando el botón CONFIRMAR se presiona por última vez después de la fase "mantener caliente", se oirá un pitido y el programa se guardará automáticamente.
8 Si quiere volver a la fase anterior, apriete el botón CANCELAR para cambiar la hora.

Para usar el programa favorito

1 Enchufe y conecte.
2 Apriete el botón FAVORITO para seleccionar el programa deseado P1 a P5.
3 Apriete el botón de INICIO/PARADA o seleccione la función de temporizador de retraso.

Fases de los Programas Favoritos P1– P5

ase		Configuración por defecto	Cambio de tiempo máx. y min. disponible
1	Precalentamiento	0 min.	0 – 60 min.
2	Amasado 1	3 min.	0 – 10 min.
3	Amasado 2	22 min.	0 – 30 min.
4	Fermentación 1	20 min.	20 – 60 min.
5	Amasado 3	15 seg.	No se puede cambiar La amasadora no funcionará si Fermentación 2 está configurada a 0
6	Fermentación 2	30 min.	0 – 2 horas
7	Amasado 4	15 seg.	No se puede cambiar La amasadora no funcionará si Fermentación 3 está configurada a 0
8	Fermentación 3	50 min.	0 – 2 horas
9	Cocción	60 min.	0 – 1 hora 30 min.
10	Mantener caliente	60 min.	0 – 60 min.

PROTECCIÓN CONTRA INTERRUPCIÓN DE LA CORRIENTE ELÉCTRICA

La panera automática dispone de una protección de 8 minutos contra interrupciones en el suministro eléctrico, en el caso de que el aparato se desconecte accidentalmente mientras esté funcionando. El aparato seguirá con el programa si se vuelve a conectar inmediatamente.

CUIDADOS Y LIMPIEZA

- Desconecte el aparato de la corriente eléctrica y deje que se enfríe completamente antes de limpiarlo.
- No introduzca en agua ni la carcasa de la panera ni la base externa del molde para pan.
- No utilice herramientas de metal ni estropajos para frotar.
- Utilice un paño suave humedecido para limpiar las superficies internas y externas de la panera, en caso necesario.

Molde para el pan

- No lave el molde para el pan en el lavavajillas.
- Limpie el molde para pan y la amasadora inmediatamente después de su uso, llenando parcialmente el molde con agua templada con jabón. Déjelo así entre 5 y 10 minutos. Para sacar la amasadora, gírela en el sentido de las agujas del reloj y levántela. Termine de limpiar con un paño suave, aclare y seque. Si no puede sacar la amasadora trascurridos 10 minutos, sujete el eje situado debajo del molde y gírelo hacia delante y hacia atrás hasta que la amasadora quede suelta.

Tapa de cristal

- Quite la tapa de cristal y lávela con agua templada con jabón.
- No lave la tapa en el lavavajillas.
- Compruebe que la tapa esté completamente seca antes de volver a acoplarla a la máquina para hacer pan.

Dispensador automático

- Quite el dispensador automático de la tapa y lávelo en agua templada con jabón y, si es preciso, utilice un cepillo suave para limpiarlo. Compruebe que el dispensador automático esté completamente seco antes de volver a acoplarlo a la tapa.

RECETAS (añada los ingredientes en el molde en el orden indicado en las recetas)

Pan blanco básico

Programa 1

Ingredientes	1lb	1.5lb	2lb
Agua	*8 oz*	*10 oz*	*13 oz*
Aceite vegetal	*1 c/s*	*1½ c/s*	*1½ c/s*
Harina sin blanquear para pan blanco	*12 oz*	*1 lb*	*1.3 lb*
Leche en polvo desnatada	*1 c/s*	*4 c/c*	*5 c/c*
Sal	*1 c/c*	*1½ c/c*	*1½ c/c*
Azúcar	*2 c/c*	*1 c/s*	*4 c/c*
Levadura desecada fácil de mezclar	*1 c/c*	*1½ c/c*	*1½ c/c*

c/c = cucharadita de café de 5 ml

c/s = cucharada sopera de 15 ml

Pan brioche (utilice un color dorado claro para la corteza)

Programa 6

Ingredientes	1lb	1.5lb	2lb
Leche	*4 oz*	*7 oz*	*9.5 oz*
Huevos	*1*	*2*	*2*
Mantequilla, fundida	*2.8 oz*	*4 oz*	*5 oz*
Harina sin blanquear para pan blanco	*12 oz*	*1.1 lb*	*1.3 lb*
Sal	*1 c/c*	*1½ c/c*	*1½ c/c*
Azúcar	*1 oz*	*2 oz*	*2.8 oz*
Levadura desecada fácil de mezclar	*1 c/c*	*2 c/c*	*2½ c/c*

Pan integral

Programa 3

Ingredientes	1.5lb	2lb
Huevo	*1 más 1 yema*	*2*
Agua	*Véase el punto 1*	*Véase el punto 1*
Zumo de limón	*1 c/s*	*1 c/s*
Miel	*2 c/s*	*2 c/s*
Harina de pan integral	*15 oz*	*1 lb 2.5 oz*
Harina de pan no blanqueada	*1.7 oz*	*2 oz*
Sal	*2 c/c*	*2 c/c*
Levadura rápida en polvo	*1 c/c*	*1½ c/c*

1 Ponga el huevo/huevos en el vaso de medida y añada suficiente agua para dar: -

Tamaño del pan	1.5lb	2lb
Líquido hasta	*10.5 oz*	*13 oz*

2 Verter en el molde para pan con la miel y el zumo de limón

Pan blanco rápido

Botón de cocción rápida

Ingredientes	**2lb**
Agua, tibia (32-35°C)	*11.5 oz*
Aceite vegetal	*1 c/s*
Harina sin blanquear para pan blanco	*1.3lb*
Leche en polvo desnatada	*2 c/s*
Sal	*1 c/c*
Azúcar	*4 c/c*
Levadura desecada fácil de mezclar	*4 c/c*

1 Apriete el botón RAPID BAKE (cocción rápida) y el programa se iniciará automáticamente.

Panecillos

Programa 10

Ingredientes	**2lb**
Agua	*7.9 oz*
Huevos	*1*
Harina sin blanquear para pan blanco	*1.5lb*
Sal	*1 c/c*
Azúcar	*2 c/c*
Mantequilla	*1 oz*
Levadura desecada fácil de mezclar	*1½ c/c*
Para cubrir:	
Yema de huevo batida con 15 ml de agua	*1*
Semillas de sésamo y semillas de amapola, para espolvorear, opcional	

1 Al final del ciclo, coloque la masa sobre una superficie ligeramente espolvoreada de harina. Vuelva a amasar con suavidad y divida la masa en 12 trozos iguales y, después, de forma a cada uno de ellos

2 A continuación, deje la masa para que suba y, luego, hornéela en su horno.

INGREDIENTES

El principal ingrediente para la elaboración de pan es la harina, por lo tanto la clave de elaborar un buen pan es seleccionar la harina correcta.

Harinas de trigo

Las mejores hogazas y barras de pan se hacen con harina de trigo. El trigo está formado por una cáscara externa, conocida como salvado, y un grano interno, que contiene el germen de trigo y el endosperma. El endosperma contiene proteína, que cuando se mezcla con agua forma gluten. El gluten se estira como un elástico y los gases emitidos por la levadura durante la fermentación quedan atrapados, causando la leudación de la masa.

Harinas blancas

A estas harinas se les ha eliminado el salvado y el germen de trigo, dejando el endosperma, que se muele y convierte en una harina blanca. Es esencial utilizar harina de pan blanca fuerte, porque tiene un nivel de proteína más alto, necesario para el desarrollo del gluten. No utilice harina blanca común ni harina leudante para hacer panes que se leudan con levadura en su elaborador de pan, ya que se producirán panes de calidad inferior. Hay disponibles varias marcas de harina de pan blanca; para obtener los mejores resultados posibles utilice una de buena calidad, preferiblemente sin blanquear.

Harinas integrales

Las harinas integrales incluyen el salvado y el germen de trigo, que dan a la harina un sabor a nuez y produce un pan de textura más gruesa. Como antes, también debe utilizarse harina integral fuerte o harina para pan integral. Los panes hechos con un 100% de harina integral serán más densas que los panes blancos. El salvado que hay en la harina inhibe la liberación de gluten, por lo tanto las masas de harina integral se leudan más lentamente. Utilice los programas especiales para pan integral que tienen en cuenta el tiempo necesario para la leudación del pan. Para hacer una barra u hogaza de pan más ligera, sustituya parte de la harina integral por harina para pan blanco. Puede hacer un pan integral rápido utilizando el ajuste de pan integral rápido 4.

Harina morena fuerte

Este ajuste puede utilizarse en combinación con el de harina blanca, o solo. Contiene alrededor de 80 y 90% de grano de trigo y por lo tanto produce un pan más ligero, que sigue estando lleno de sabor. Puede utilizar esta harina en el ciclo blanco básico, sustituyendo el 50% de la harina blanca fuerte por harina morena fuerte. Quizá necesite añadir un poco de líquido extra.

Harina de pan con granos de trigo malteado

Una combinación de harina blanca, harina integral y harina de centeno mezcladas con granos de trigo enteros, lo que añade textura y sabor al mismo tiempo. Se utiliza sola o combinada con harina blanca fuerte.

Harinas no de trigo

Pueden utilizarse otras harinas, como la de centeno, con harinas para pan blanco e integral para elaborar panes tradicionales como 'pumpernickel' o pan integral de centeno. Añadiendo incluso una pequeña cantidad se incorpora un sabor fuerte característico. No lo utilice solo, ya que producirá una masa pegajosa, que producirá un pan pesado y denso. Otros granos como el mijo, la cebada, el alforfón, el maíz y la avena tienen un contenido de proteína bajo y por lo tanto no desarrollan suficiente gluten como para producir un pan tradicional.

Estas harinas pueden utilizarse con éxito en pequeñas cantidades. Experimente, cambiando entre el 10 y el 20% de la harina para pan blanco con cualquiera de estas alternativas.

Sal

Una pequeña cantidad de sal es esencial en la elaboración de pan para el desarrollo y el sabor de la masa. Utilice sal de mesa fina o sal marina, no sal gruesa, que es mejor para ponerse en panecillos formados manualmente, para darles una textura crujiente. Es mejor no utilizar sucedáneos con bajo contenido de sal ya que la mayoría no contienen sodio.

- La sal refuerza la estructura del gluten y hace que la masa sea más elástica.
- La sal inhibe el desarrollo de la levadura para prevenir una leudación excesiva e impide que la masa se hunda.
- Demasiada sal impedirá que la masa se leude suficientemente.

Endulzantes

Utilice azúcares blancos o morenos, miel, extracto de malta, miel de caña, jarabe de arce o melaza.

- Los endulzantes de azúcar y líquidos contribuyen al color del pan, ayudando a añadir un acabado dorado a la corteza.
- El azúcar atrae la humedad, mejorando las propiedades de conservación.
- El azúcar proporciona un alimento para la levadura, aunque no sea esencial ya que los tipos modernos de levadura pueden alimentarse con los azúcares y almidones naturales encontrados en la harina, pero hará que la masa sea más activa.
- Los panes dulces incorporan una cantidad moderada de azúcar, y la fruta y el glaseado añaden un dulzor extra. Utilice el ciclo de pan dulce para estos panes.
- Si sustituye un endulzado líquido por azúcar, se deberá reducir ligeramente el contenido líquido total de la receta.

Grasas y aceites

Frecuentemente se añade una pequeña cantidad de grasa o aceite al pan, para producir una miga más blanca. También ayuda a extender la frescura del pan. Utilice mantequilla, margarina o incluso manteca en pequeñas cantidades y hasta 25 g (1 oz) o 22 ml (1 1/2 cuch. grande) de aceite vegetal. Cuando una receta utiliza cantidades más grandes para que el sabor sea más marcado, la mantequilla producirá el mejor resultado.

- Puede utilizarse aceite de oliva o aceite de girasol en lugar de mantequilla, ajuste el contenido líquido para cantidades superiores a o 15 ml (3 cuch. pequeñas) de la forma correspondiente. El aceite de girasol es una buena alternativa si le preocupa el nivel de colesterol.
- No utilice pastas para untar con bajo contenido de grasa ya que contienen hasta un 40% de agua, por lo tanto no tienen las mismas propiedades que la mantequilla.

Líquido

Es esencial algún tipo de líquido; normalmente se utiliza agua o leche. El agua produce una corteza más crujiente que la leche. El agua se combina frecuentemente con leche en polvo desnatada. Esto es esencial si se usa la función de retardo de tiempo ya que la leche fresca se estropearía. Para la mayoría de los programas puede utilizarse directamente agua del grifo, sin embargo en el ciclo rápido de una hora, el agua debe estar un poco tibia.

- En días muy fríos, mida el agua y déjela a temperatura ambiente durante 30 minutos antes de utilizarla. Si utiliza leche sacada de la nevera, haga lo mismo.
- Puede utilizarse suero de leche, yogur, nata agria y quesos blandos como ricotta, requesón y fromage frais como parte del contenido líquido para producir una miga más húmeda y tierna. El suero de leche añade un matiz agradable, ligeramente agrio, algo parecido al encontrado en panes de estilo rural y pastas agrias.
- Pueden añadirse huevos para enriquecer la pasta, mejorar el color del pan y ayudar a añadir estructura y estabilidad al gluten durante la leudación. Si se utilizan huevos, reduzca el contenido líquido de la forma correspondiente. Coloque el huevo en una taza de medición y llénela con líquido hasta el nivel correcto para la receta.

Levadura

La levadura está disponible tanto fresca como seca. Todas las recetas de este libro han sido probadas utilizando levadura de mezcla fácil y acción rápida que no requieren disolverse en agua antes. Se coloca en un hoyo en la harina, donde se mantiene seca y separada del líquido hasta que la mezcla comienza.

- Para obtener el mejor resultado posible, utilice levadura seca. No se recomienda utilizar levadura fresca ya que tiende a producir resultados más variables que la seca. No utilice levadura fresca con el temporizador de retardo.
  Si desea utilizar levadura fresca, observe lo siguiente:
  6 g de levadura fresca = 1 cucharadita de café de levadura seca.
  Mezcle la levadura fresca con una 1 cucharadita de café de azúcar y 2 cucharadas soperas de agua (tibia). Deje la mezcla durante 5 minutos hasta que muestre espuma.
  Entonces añada el resto de los ingredientes al el molde de pan.
  Para obtener el mejor resultado posible, quizá necesite ajustarse la cantidad de levadura.
- Utilice las cantidades indicadas en las recetas; una cantidad excesiva causaría que el pan se leudase demasiado y rebosara del molde de pan y se derramara.
- Cuando se ha abierto una bolsita de levadura, debe utilizarse antes de 48 horas, a menos que el fabricante indique otra cosa. Vuelva a cerrarla bien después de utilizarla. Las bolsitas abiertas que se han vuelto a cerrar bien pueden guardarse en la congeladora hasta que se requiera.
- Utilice levadura seca antes de su fecha límite de consumo, ya que su potencia se reduce gradualmente con el tiempo.
- Puede encontrar levadura seca elaborada especialmente para utilizarse en máquinas de pan. Esta producirá buenos resultados, aunque quizá necesite ajustar las cantidades recomendadas.

ADAPTACIÓN DE SUS PROPIAS RECETAS

Después de haber preparado algunas de las recetas facilitadas, quizá desee adaptar algunas de sus propias recetas favoritas, que previamente fueron mezcladas y amasadas a mano. Empiece por seleccionar una de las recetas de este folleto, que sea similar a su receta, y úsela como guía.

Lea las directrices siguientes, que le ayudarán, y prepárese a realizar ajustes sobre la marcha.

- Asegúrese de utilizar las cantidades correctas para el elaborador de pan. No exceda el máximo recomendado. Si es necesario, reduzca la receta de acuerdo con las cantidades de harina y líquido indicadas en las recetas del elaborador de pan.
- Añada siempre líquido al molde de pan en primer lugar. Separe la levadura del líquido añadiéndola después de la harina.
- Cambie la levadura fresca por levadura seca de mezcla fácil. Nota: 6 g de levadura fresca = una cucharadita de café (5 ml) de levadura seca.
- Utilice leche seca en polvo desnatada y agua en lugar de leche fresca, si utiliza el ajuste de temporizador de retardo.
- Si su receta convencional incluye huevo, añada el huevo como parte de la medición total de líquido.
- Mantenga la levadura separada de los otros ingredientes en el molde hasta que la mezcla comience.
- Compruebe la consistencia de la masa durante los primeros minutos de la mezcla. Las máquinas de pan requieren una masa ligeramente más blanca, por lo tanto quizá necesite añadir más líquido. La masa debe ser suficientemente húmeda para que gradualmente se relaje.

Retirada, corte y almacenamiento del pan

- Para obtener los mejor resultados posibles, cuando el pan se ha terminado de hornear, retírelo de la máquina y sáquelo del molde de pan inmediatamente, aunque su elaborador de pan lo mantendrá caliente durante hasta una hora si usted no está disponible.
- Retire el molde de pan de la máquina utilizando guantes para horno, aunque sea durante el ciclo de mantenimiento de calor. Dé la vuelta al molde y agítelo varias veces para que el pan horneado salga. Si es difícil sacar el pan, golpee con cuidado la esquina del molde de pan contra una tabla de madera, o gire la base del eje situado debajo del molde.
- El amasador debe permanecer dentro del molde del pan cuando se retira el pan, sin embargo es posible que ocasionalmente permanezca dentro del pan. En este caso, retírelo antes de cortar el pan, utilizando un utensilio de plástico resistente al calor para extraerlo. No utilice un implemento metálico ya que esto puede rayar el revestimiento antiadherente del amasador.
- Deje que el pan se enfríe durante 30 minutos como mínimo sobre una rejilla, para permitir que el vapor escape. El pan será difícil de cortar si está caliente.

Almacenamiento

El pan casero no contiene conservantes por lo tanto debe comerse dentro del período de dos o tres días después de hacerse. Si no se come inmediatamente, envuélvalo en papel de aluminio o colóquelo en una bolsa de plástico y ciérrela bien.

- El pan crujiente de estilo francés se ablandará al almacenarse, por lo tanto es mejor dejarlo sin cubrir hasta que se corte.
- Si desea conservar el pan unos días, guárdelo en el refrigerador. Corte el pan antes de congelarlo, para poder retirar posteriormente la cantidad requerida.

CONSEJOS Y SUGERENCIAS GENERALES

Los resultados de su elaboración de pan dependen de varios factores diferentes, como la calidad de los ingredientes, la medición cuidadosa, la temperatura y la humedad. Para ayudar a asegurar buenos resultados, aquí se dan algunas consejos y sugerencias que vale la pena tener en cuenta.

La máquina de pan no es una unidad cerrada herméticamente y será afectada por la temperatura. Si es un día muy caluroso o si la máquina se utiliza en una cocina caliente, es probable que el pan se leude más que en un entorno frío. La temperatura ambiente óptima es entre 20º C/68º F y 24º C/75º F.

- En días muy fríos, deje el agua del grifo a temperatura ambiente durante 30 minutos antes de usarla. Haga lo mismo con los ingredientes que saque de la nevera.
- Utilice todos los ingredientes a temperatura ambiente a menos que se indique de otra manera en la receta, por ejemplo, para el ciclo rápido de 1 hora necesitará calentar el líquido.
- Añada los ingredientes al molde de pan en el orden sugerido en la receta. Mantenga la levadura seca y separada de cualesquiera otros líquidos añadidos al molde, hasta que la mezcla comience.
- Probablemente la medición exacta sea el factor más importante para hacer un buen pan. La mayoría de los problemas se deben a una medición inexacta o a omitir un ingrediente. Utilice o bien medidas métricas o británicas; no pueden mezclarse. Utilice la taza y la cuchara de medición suministradas.
- Utilice siempre ingredientes frescos antes de su fecha límite de consumo. Los ingredientes perecederos como leche, queso, verdura y fruta fresca pueden estropearse, especialmente cuando hace calor. Estos ingredientes solamente deben utilizarse en panes que se hagan inmediatamente.
- No añada demasiada grasa ya que forma una barrera entre la levadura y la harina, reduciendo la velocidad de la acción de la levadura, lo que podría producir un pan compacto y pesado.
- Corte la mantequilla y otras grasas en trozos pequeños antes de añadirlas al molde de pan.
- Sustituya parte del agua por zumos de fruta como naranja, manzana o piña cuando haga panes con sabor de fruta.
- Pueden añadirse líquidos de verduras cocinadas como parte del líquido. El agua utilizada para cocer patatas contiene almidón, que es una fuente adicional de alimento para la levadura, y ayuda producir un pan bien leudado, más blando y que dura más.
- Pueden añadirse verduras como pepino, zanahoria rayada o puré de patatas para añadir sabor. Necesitará reducir el contenido líquido de la receta ya que estos alimentos contienen agua. Empiece con menos agua y compruebe la masa cuando empiece a mezclarse y realice cualquier ajuste que sea necesario.
- No exceda las cantidades indicadas en las recetas ya que puede dañar su máquina de pan.
- Si el pan no se leuda bien, cambie el agua del grifo por agua embotellada o agua hervida y enfriada. Si su agua del grifo contiene mucho cloro y floro, puede afectar la leudación del pan. El agua dura también puede tener este efecto.
- Vale la pena examinar la masa después de unos 5 minutos de amasado continuo. Mantenga una espátula de goma flexible junto a la máquina, para raspar los lados del molde si los ingredientes se pegan a las esquinas. No la coloque cerca del amasador ni impida su movimiento. Examine la masa también para ver si tiene la consistencia correcta. Si la masa se desmenuza y parece que la máquina se esfuerza, añada un poco más de agua. Si la masa se pega a los lados del molde y no forma una bola, añada poco más de harina.
- No habrá la tapa durante el ciclo de leudación u horneado ya que esto puede causar que el pan se hunda.

GUÍA PARA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

A continuación, se indican algunos problemas típicos que pueden presentarse al hacer pan en la panera automática. Consulte los problemas, su posible causa y las medidas correctivas que deberían adoptarse para garantizar una elaboración de pan perfecta.

PROBLEMA	CAUSA POSIBLE	SOLUCIÓN
	FORMA Y TAMAÑO DE LA BARRA	
1. El pan no sube lo suficiente	• Los panes integrales subirán menos que los panes blancos debido a que la harina integral de trigo contiene menos proteína formadora de gluten. • No se ha utilizado líquido suficiente. • No se ha echado suficiente azúcar o no se ha echado nada. • Se ha utilizado el tipo equivocado de harina. • Se ha utilizado el tipo equivocado de levadura. • No se ha utilizado levadura suficiente o estaba caducada. • Se ha seleccionado un ciclo rápido para la elaboración del pan. • La levadura y el azúcar entraron en contacto antes del ciclo de amasado.	• Situación normal, no se necesita solución. • Aumente el líquido en 15 ml (3 cucharditas). • Añada los ingredientes en el orden indicado en la receta. • Puede que haya utilizado harina blanca normal, en vez de harina panera fuerte, que tiene un contenido más alto en gluten. • No utilice harina corriente para todo uso. • Para obtener mejores resultados, utilice sólo levadura que suba rápidamente y fácil de mezclar. • Mida la cantidad recomendada y compruebe la fecha de caducidad en el paquete. • Este ciclo produce barras más cortas. Es normal. • Asegúrese de que permanecen separados al añadirlos al molde para el pan.
2. Barras planas, no suben.	• No se ha echado levadura. • La levadura estaba caducada. • El líquido estaba demasiado caliente. • Se ha añadido demasiada sal. • Si se ha utilizado la función de inicio diferido, la levadura se mojó antes de que comenzara el proceso de elaboración del pan.	• Añada los ingredientes en el orden indicado en la receta. • Compruebe la fecha de caducidad. • Utilice líquido a la temperatura correcta para el tipo de pan que se está haciendo. • Utilice la cantidad recomendada. • Coloque ingredientes sólidos en los extremos del molde y, en el centro, haga un pequeño hueco y rellénelo de ingredientes sólidos para que la levadura lo proteja de los líquidos.
3. Parte superior inflada, forma semejante a un hongo.	• Demasiada levadura. • Demasiada azúcar. • Demasiada harina. • No se ha echado sal suficiente. • El tiempo estaba húmedo y hacia calor.	• Reduzca la cantidad de levadura en ¼ de una cucharadita. • Reduzca la cantidad de azúcar en 1 cucharadita. • Reduzca la cantidad de harina entre 6 y 9 cucharaditas. • Utilice la cantidad de sal indicada en la receta. • Reduzca la cantidad de líquido en 15 ml (3 cucharaditas) y la de levadura en ¼ de una cucharadita.
4. Parte superior y lados hundidos.	• Demasiado líquido. • Demasiada levadura. • Si hace calor y la humedad es elevada, la masa puede haber subido con demasiada rapidez.	• Reduzca la cantidad de líquido en 15 ml (3 cucharditas) la próxima vez o añada algo de harina. • Utilice la cantidad indicada en la receta o, la próxima vez, utilice un ciclo más rápido. • Enfríe el agua o añada leche recién sacada del frigorífico
5. Parte superior nudosa, no lisa.	• No se ha echado suficiente líquido. • Demasiada harina. • La parte superior de las barras puede no tener una forma perfecta; sin embargo, esto no afecta al delicioso sabor del pan.	• Aumente la cantidad de líquido en 15 ml (3 cucharditas). • Eche la cantidad de harina exacta. • Asegúrese de que la masa se hace en las mejores condiciones posibles.

PROBLEMA	CAUSA POSIBLE	SOLUCIÓN
FORMA Y TAMAÑO DE LA BARRA		
6. La panera se ha caído mientras horneaba.	• El aparato se depositó en una zona con corriente de aire o puede haberse golpeado o sufrido una sacudida mientras subía la levadura. • Se ha excedido la capacidad del molde para pan. • No se ha echado nada de sal o no se ha echado la suficiente (la sal ayuda a impedir que la masa suba) • Demasiada levadura. • Tiempo caluroso y húmedo.	• Coloque la panera en otro lugar. • No utilice más ingredientes de los indicados para barras grandes (máx. 1Kg/2lb). • Utilice la cantidad de sal recomendada en la receta. • Utilice la cantidad exacta de levadura indicada. • Reduzca la cantidad de líquido en 15 ml (3 cucharditas) y la de levadura en ¼ de cucharadita.
7. Las barras son desigualmente más cortas en un extremo.	• La masa estaba demasiado seca y no se ha dejado que suba uniformemente en el molde.	• Aumente la cantidad de líquido en 15 ml (3 cucharditas).
TEXTURA DEL PAN		
8. Textura densa y gruesa.	• Demasiada harina • No se ha echado suficiente levadura • No hay suficiente azúcar.	• Mida las cantidades con precisión. • Añada la cantidad exacta de levadura indicada. • Mida las cantidades con precisión.
9. Textura abierta, agujereada, con líneas.	• No se ha echado sal. • Demasiada levadura. • Demasiado líquido.	• Añada los ingredientes en el orden indicado en la receta. • Eche la cantidad exacta de levadura recomendada. • Reduzca la cantidad de líquido en 15 ml (3 cucharditas).
10. El centro de la barra no está hecho, no se ha horneado lo suficiente.	• Demasiado líquido. • Corte del suministro eléctrico mientras el aparato estaba funcionando. • Las cantidades eran demasiado grandes y el aparato no tuvo capacidad suficiente.	• Reduzca la cantidad de líquido en 15 ml (3 cucharditas). • Si el suministro de corriente eléctrica se corta durante el funcionamiento, durante más de 8 minutos, deberá quitar el pan sin cocer de la bandeja y empezar otra vez con ingredientes nuevos. • Reduzca las cantidades al máximo permitido.
11. El pan no se corta bien en rebanadas, muy viscoso.	• Se ha cortado en rebanadas cuando aún estaba demasiado caliente. • No se ha utilizado un cuchillo adecuado.	• Deje que el pan se enfríe en la rejilla durante al menos 30 minutos para que suelte el vapor antes de cortarlo en rebanadas. • Utilice un buen cuchillo para cortar pan.
GROSOR Y COLOR DE LA CORTEZA		
12. Color oscuro de la corteza/ demasiado gruesa.	• Se ha utilizado la opción OSCURA para corteza.	• La próxima vez utilice la opción media o clara.
13. La barra de pan está quemada.	• Funcionamiento incorrecto de la panera.	• Consulte el apartado "Mantenimiento y atención al cliente".
14. La corteza es demasiado clara.	• El pan no se ha horneado el tiempo suficiente. • Aumente el tiempo de horneado.	• La receta no incluía leche en polvo ni leche fresca. • Añada 15 ml (3 cucharditas) de leche en polvo desnatada o sustituya el 50% de agua por leche para conseguir un tono más dorado.

PROBLEMA	CAUSA POSIBLE	SOLUCIÓN
PROBLEMAS CON EL MOLDE		
15. No es posible sacar la amasadora.	• Debe añadir agua al molde para el pan y dejar que la amasadora se empape antes de poder sacarlo.	• Siga las instrucciones de limpieza tras el uso. Puede ser preciso girar la amasadora ligeramente tras mojarla para despegarlo.
16. El pan se adhiere al molde / resulta difícil despegarlo.	• Puede ocurrir tras un uso prolongado.	• Moje un poco el interior del molde para el pan con aceite vegetal. • Consulte el apartado "Mantenimiento y atención al cliente".
FUNCIONAMIENTO DEL APARATO		
17. La panera no funciona/ la amasadora no se mueve.	• Máquina para hacer pan no conectada • El molde no está colocado correctamente. • Se ha seleccionado la tecla de inicio diferido.	• Compruebe que el interruptor on/off i esté en la posición ON. • Compruebe que el molde está ajustado en la posición correcta. • La panera no se pondrá en marcha hasta que la cuenta atrás coincida con la hora de inicio del programa.
18. Los ingredientes no se mezclan.	• No se ha presionado la tecla de inicio de la panera. • Se olvidó colocar la amasadora en el molde.	• Tras programar el panel de control, presione la tecla de inicio para poner en marcha la panera. • Asegúrese siempre de que la amasadora está sobre el eje en la parte inferior del molde antes de añadir ingrediente alguno.
19. Mientras está en funcionamiento, huele a quemado.	• Se han derramado ingredientes dentro del horno. • Hay una filtración en el molde. • Se ha excedido la capacidad del molde.	• Tenga cuidado para no derramar ingredientes al añadirlos al molde. Los ingredientes pueden quemarse en la unidad térmica y ocasionar humo. • Consulte el apartado "Mantenimiento y atención al cliente". • No utilice más ingredientes de los recomendados en la receta y mida siempre los ingredientes con exactitud.
20. El aparato se ha desconectado de la corriente por error o se ha producido un corte del suministro mientras se estaba utilizando. ¿Cómo puedo aprovechar el pan?	• Si el aparato está en el ciclo de amasado, elimine los ingredientes y vuelva a empezar. • Si el aparato está en el ciclo de subida de la masa, saque la masa del molde para pan, modélela y colóquela en una lata engrasada para barras de pan de 23 cm. x 12,5 cm/9 x 5 in; tápela y deje que suba hasta que su tamaño se haya multiplicado por dos. Utilice la opción 14 sólo horneado u hornee en un horno normal precalentado a 200 ºC (nivel 6) durante 30 ó 35 minutos o hasta que adquiera un tono dorado. • Si el aparato está en el ciclo de horneado, utilice la opción 14 sólo horneado u hornee en un horno normal precalentado a 200 ºC/400ºF (nivel 6) y quite la rejilla superior. Retire con cuidado el molde del aparato y colóquelo en la rejilla inferior del horno. Hornee hasta que adquiera un tono dorado.	
21. En la pantalla aparece E:01 y el aparato no puede encenderse.	• Compartimento del horno demasiado caliente	• Desconecte el aparato de la corriente eléctrica y deje que se enfríe durante 30 minutos.
22. En la pantalla aparece H:HH & E:EE y el aparato no funciona.	• La panera no funciona correctamente. Error del sensor de temperatura.	• Consulte el apartado "Mantenimiento y atención al cliente".

GARANTIA LIMITATA

Esta garantía cubre todos los productos con las marcas De'Longhi o Kenwood.

Alcance de la garantía
Cada artefacto tiene garantía por defectos de materiales y de fabricación. Bajo los términos de esta garantía limitada, nuestra obligación se limita a la reparación de partes o componentes (a excepción de partes dañadas durante el transporte) en nuestra fábrica o en un centro autorizado de servicio. Al devolver un producto para cambio o reparación, todos los costos de envío deben ser pagados por el propietario del mismo. El producto nuevo o reparado será devuelto con los gastos de envío pagados por la compañía.
Esta garantía es válida únicamente si el artefacto se utiliza de acuerdo con las instrucciones del fabricante (incluidas con el artefacto) y alimentada eléctricamente con corriente alterna (CA).

Duración de la garantía
Esta garantía es válida por un (1) año a partir de la fecha de compra que figura en el recibo o factura de venta de la unidad, y sólo el comprador original tiene derecho a hacer uso de la garantía.

Exclusiones de la garantía
La garantía no cubre defectos ni daños que fueran consecuencia de reparaciones o modificaciones efectuadas al artefacto por personal ajeno a nuestra fábrica o a centros autorizados de servicio, ni cubre fallas o daños causados por maltrato, uso indebido, negligencia o accidentes. Esta garantía tampoco reconocerá reclamos efectuados por perjuicios directos ni indirectos emergentes del uso del producto, ni perjuicios o daños resultantes del uso del producto en incumplimiento de los términos y condiciones que hacen válida la garantía. En algunos estados no se permiten exclusiones ni limitaciones de los perjuicios reconocidos por una garantía, por lo cual las limitaciones mencionadas podrían ser no válidas en su caso particular.

Obtención de servicios de garantía
Si las reparaciones son necesarias, vea la información de contacto que aparece a continuación:

Residentes de los Estados Unidos:
Por favor contactar a nuestra línea telefónica gratuita, al 01-800-322-3848 o ingrese a nuestro sitio en el Internet www.delonghi.com.

Residentes de Canadá:
Por favor contactar a nuestra línea telefónica gratuita, al 01-888-335-6644 o ingrese a nuestro sitio en el Internet www.delonghi.com.

Residentes de México:
Por favor contactar a nuestra línea telefónica gratuita, al 01-800-711-8805 o ingrese a nuestro sitio en el Internet www.delonghi.com.

La garantía explicada anteriormente se ofrece en reemplazo de cualquier otra garantía, sea expresa u ofrecida de cualquier otra manera, y toda garantía implícita del producto estará limitada al período de duración mencionado anteriormente. Esta limitación queda anulada y es reemplazada por otros términos si el usuario decide obtener una garantía prolongada de De'Longhi. En algunos estados/paises no se permiten limitaciones del período de garantía implícita, por lo cual las limitaciones mencionadas anteriormente podrían no ser válidas en su caso particular. De'Longhi no autoriza a ninguna otra persona ni compañía a ofrecer ningún tipo de garantía ni responsabilidad con respecto al uso o a los términos de venta de sus artefactos.

Leyes estatales/provinciales
Esta garantía le confiere derechos establecidos por ley, pero usted también podría tener otros derechos que varían de un estado/país a otro.

MISES EN GARDE

- Lisez et conservez soigneusement ces instructions pour pouvoir vous y référer ultérieurement.
- Retirez tous les emballages et, le cas échéant, les étiquettes.
- Ne pas toucher les surfaces chaudes. Les surfaces accessibles sont susceptibles de devenir très chaudes en cours d'utilisation. Utilisez toujours un gant pour sortir le bol à pain chaud.
- Pour éviter tout déversement à l'intérieur de l'enceinte du four, toujours retirer le moule à pain de la machine avant d'ajouter les ingrédients. Les projections d'ingrédient sur l'élément chauffant peuvent brûler et causer alors un dégagement de fumée.
- N'utilisez pas cet appareil s'il y a un quelconque signe visible de dommage au cordon fourni ou s'il est accidentellement tombé.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant pourra causer des blessures.
- Ne mettez jamais l'appareil dans l'eau et ne laissez jamais le cordon d'alimentation ou la prise électrique se mouiller.
- Toujours débrancher la prise de courant de l'appareil après l'utilisation, avant la mise en place ou le retrait d'accessoires et avant le nettoyage. Laisser refroidir avant de mettre ou de retirer des pièces.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre du plan de travail et ne le laissez pas toucher des surfaces chaudes comme une plaque électrique ou à gaz.
- NE pas placer sur un brûleur au gaz ou électrique ou à proximité ou sur un four chaud.
- Être extrêmement prudent(e) au moment de déplacer un appareil contenant de l'huile chaude ou autre liquide chaud.
- Toujours brancher la fiche à l'appareil en premier, puis brancher le cordon dans la prise murale. Pour débrancher, mettre toutes les commandes à la position « off » (arrêt), puis retirer la fiche de la prise murale.
- Cet appareil doit uniquement être utilisé sur une surface plane résistant au feu.
- Ne mettez pas votre main à l'intérieur du four après avoir enlevé le bol à pain.
- Ne touchez pas les pièces mobiles dans la machine à pain.
- Ne dépassez pas les quantités maximales de farine et de levure indiquées dans les recettes fournies.
- Ne placez pas la machine à pain directement au soleil, près d'appareils chauds ou dans un courant d'air. Toutes ces choses peuvent affecter la température interne du four, et les résultats pourraient être voués à l'échec.
- N'utilisez pas cet appareil dehors.
- Ne faites pas fonctionner la machine à pain à vide car cela pourrait l'endommager sérieusement.
- N'utilisez pas l'intérieur de la machine comme lieu de stockage quelconque.
- Ne couvrez pas les évents situés sur le côté de l'appareil et assurez-vous que la ventilation est suffisante autour de la machine à pain pendant le fonctionnement.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé à l'aide d'un minuteur externe ou d'un système de télécommande séparé.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont diminuées, ou qui ne disposent pas des connaissances ou de l'expérience nécessaires, à moins qu'elles n'aient été formées et encadrées pour l'utilisation de cet appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Les enfants doivent être surveillés afin qu'ils ne puissent pas jouer avec cet appareil.
- N'employez l'appareil qu'à la fin domestique prévue. De'Longhi décline toute responsabilité dans les cas où l'appareil est utilisé incorrectement ou que les présentes instructions ne sont pas respectées.

Avant de brancher l'appareil, assurez-vous que

- Assurez-vous que le courant électrique que vous utilisez est le même que celui indiqué sous votre appareil.

Avant d'utiliser votre machine à pain pour la première fois :

- Nettoyez tous les éléments (voir « entretien et nettoyage »)

- Installez le couvercle (voir « entretien et nettoyage»).
- Installez le distributeur automatique dans la partie inférieure du couvercle (voir distributeur automatique)

Ce produit est exclusivement destiné à un usage domestique.

CONSERVEZ SOIGNEUSEMENT CES DIRECTIVES

Cordon électrique

a) Un cordon d'alimentation court (ou un cordon d'alimentation amovible) est fourni pour réduire le risque de s'emmêler ou de trébucher sur un cordon plus long.

b) Les cordons d'alimentation ou les rallonges amovibles plus long(ue)s sont disponibles et pourront être utilisé(e)s avec prudence.

c) Si un cordon d'alimentation amovible ou une rallonge plus long(ue) est utilisé(e) :
   1 la puissance nominale électrique indiquée sur le cordon ou la rallonge devrait être aussi élevée que celle de l'appareil et
   2 le cordon doit être placé de manière à qu'il ne soit pas étalé sur le comptoir ou la table où il peut être tiré par les enfants ou faire trébucher quelqu'un.

Remarque :
Si l'appareil est de type mis à la terre, la rallonge doit être un cordon de type à trois fils mis à la terre.

Fiche polarisée (modèles de 120 V seulement)

Cet appareil comporte une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre).
Pour réduire le risque de choc électrique, cette fiche est conçue pour ne s'insérer dans une prise polarisée que dans un sens.
Si la fiche ne s'insère pas entièrement dans la prise, inverser la fiche. Si elle ne rentre toujours pas, communiquer avec un électricien qualifié.
Ne pas tenter de modifier la fiche de quelque façon.

LÉGENDE

a poignée du couvercle
b hublot de surveillance
c distributeur automatique
d elément chauffant
e poignée du moule à pain
f bras pétrisseur
g arbre de transmission
h accouplement entre bras pétrisseur et moteur
i interrupteur marche / arrêt
j tasse graduée
k double cuillère à mesurer : 1 cuillère à café & 1 cuillère à soupe
l panneau de contrôle
m fenêtre d'affichage
n témoin d'état du programme
o témoins de couleur de la croûte (pâle, moyenne, foncée, rapide)
p touches de mise en marche différée
q touche menu
r touche de la taille de pain
s touche programme
t touche de confirmation
21 éclairage de contrôle
22 touche favoris
23 touche marche/arrêt
24 touche de cuisson rapide
25 touche annulation
26 touche de la couleur de la croûte
27 témoins du poids du pain

COMMENT MESURER LES INGRÉDIENTS (veuillez vous référer aux tableaux 3 à 7)

Il est très important d'utiliser les quantités d'ingrédients exactes afin d'obtenir les meilleurs résultats possibles.

- Mesurez toujours les ingrédients liquides avec le gobelet doseur transparent gradué fourni. Le liquide doit atteindre juste le repère sur le godet au niveau des yeux, non en-dessous ou en-dessus de celui-ci (voir le 3).
- Utilisez toujours des liquides qui sont à la température ambiante, soit 20°C, à moins que le pain ne soit préparé avec le cycle rapide d'une heure. Suivez les instructions données dans le livre de recettes.
- Utilisez toujours la cuillère à mesurer fournie pour mesurer des quantités plus petites d'ingrédients secs et liquides. Utilisez la partie coulissante pour choisir l'une des quantités suivantes : 1⁄2 cuillère à café, 1 cuillère à café, 1⁄2 cuillère à soupe ou 1 cuillère à soupe. Remplissez la cuillère à ras bord et retirez l'excédent (voir 6).

(I) INTERRUPTEUR MARCHE / ARRÊT

Votre machine à pain de Kenwood est équipée d'un interrupteur MARCHE / ARRÊT et ne fonctionne pas tant que l'interrupteur n'est pas actionné en position de « marche ».

- Branchez l'appareil et appuyez sur le bouton MARCHE/ARRET i situé à l'arrière de la machine à pain – l'appareil émet un signal sonore et 1 (3:15) s'affiche sur la fenêtre d'affichage.
- Toujours éteindre et débrancher votre machine à pain après l'utilisation.

(N) TÉMOIN DE L'ÉTAT DU PROGRAMME

Le témoin de l'état du programme se trouve dans la fenêtre d'affichage. La flèche du témoin indique l'étape du cycle atteinte par la machine à pain de la manière suivante : -

Préchauffage La fonction de préchauffage ne fonctionne qu'au début des programmes Complet (30 minutes), Complet Rapide (5 minutes) et Sans gluten (8 minutes) pour réchauffer les ingrédients avant le commencement du cycle de pétrissage. Le pétrin ne fonctionne pas pendant cette période.

Pétrissage – Le premier ou le deuxième cycle de pétrissage est en cours, ou la pâte est retournée entre les cycles de levée. Au cours des 20 dernières minutes du deuxième cycle de pétrissage pour les programmes (1), (2), (3). (4). (5). (6). (9), (10), (11) et (13) le distributeur automatique fonctionne et un signal sonore retentit vous indiquant d'ajouter manuellement des ingrédients supplémentaires.

Levée La pâte se trouve dans le 1er, 2ème ou 3ème cycle de levée.

Cuisson Le pain se trouve dans le cycle final de cuisson.

Maintien au chaud La machine à pain passe automatiquement en mode Maintien au chaud à la fin du cycle de cuisson. Elle reste en mode Maintien au chaud pendant une heure au maximum ou jusqu'à ce que la machine soit arrêtée, selon la première de ces deux occurrences. Remarque : l'élément chauffant s'allume, s'éteint et s'illumine par intermittence pendant le cycle de maintien au chaud.

UTILISATION DE VOTRE MACHINE À PAIN (veuillez vous référer aux grilles d'illustrations)

1 Retirez la cuve à pain en la saisissant par la poignée et en la tournant vers l'arrière de la chambre de cuisson.
2 Mettez le bras pétrisseur en place.
3 Versez l'eau dans le moule à pain.
4 Ajoutez le reste des ingrédients dans le moule en respectant l'ordre indiqué dans les recettes.
Assurez-vous que tous les ingrédients ont été pesés avec précision.
Des quantités incorrectes risquent de donner de
7 mauvais résultats.
8 Insérez la cuve à pain dans l'enceinte du four en inclinant la cuve à pain vers l'arrière de l'appareil. Ensuite, verrouillez la cuve en la tournant vers l'avant.
9 Abaisser la poignée et fermer le couvercle.
10 Brancher et mettre en marche l'unité qui émet alors un bip et prend implicitement la valeur de réglage 1 (3:15).
11 Appuyez sur le bouton MENU q jusqu'à ce que le programme désiré soit sélectionné. La machine à pain est réglée par défaut sur 2 lb & et sur une couleur de croûte moyenne. Remarque : lors de l'utilisation de la fonction « CUISSON RAPIDE » ㉔, appuyez simplement sur le bouton et le programme commence automatiquement.
12 Sélectionnez la taille du pain en appuyant sur le bouton TAILLE DU PAIN r jusqu'à ce que le témoin se place sur la taille de pain désirée.
13 Sélectionnez la couleur de la croûte en appuyant sur le bouton CROUTE ㉖ jusqu'à ce que le témoin se place sur la couleur de croûte désirée (pâle, moyenne, foncée).
14 Appuyez sur la touche MARCHE/ARRET ㉓. Pour arrêter ou annuler le programme, appuyez sur la touche MARCHE/ARRET ㉓ pendant 2 à 3 secondes.
15 A la fin du programme de cuisson, débranchez la machine à pain.
16 Retirez la cuve à pain en la saisissant par la poignée et en la tournant vers l'arrière de la chambre de cuisson. Utilisez toujours des gants isolants car la poignée de la cuve est chaude. Veillez à ne pas toucher le distributeur automatique situé sous le couvercle car il est chaud également.
17 Retournez le pain sur une grille pour le laisser refroidir.
18 Laissez refroidir le pain pendant 30 minutes minimum avant de le trancher pour permettre à la vapeur de s'échapper. Le pain est difficile à trancher lorsqu'il est chaud.
19 Nettoyez la cuve à pain et le pétrin immédiatement après l'utilisation (voir « entretien et nettoyage).

(21) ÉCLAIRAGE DE CONTRÔLE

- A tout moment, vous pouvez appuyer sur la touche ECLAIRAGE pour afficher le statut du programme sur la fenêtre d'affichage, ou pour vérifier la progression de la préparation de la pâte à l'intérieur de la chambre de cuisson.
- L'éclairage de contrôle de la chambre de cuisson s'éteint automatiquement après 60 secondes.
- Si l'ampoule de l'éclairage grille, elle doit être remplacée par De'Longhi ou par un réparateur De'Longhi agréé (voir service après-vente).

(C) DISTRIBUTEUR AUTOMATIQUE

Votre machine à pain BM450 est munie d'un distributeur automatique qui libère les ingrédients supplémentaires directement dans la pâte pendant le cycle de pétrissage. Cela permet de garantir que les ingrédients ne sont pas trop mélangés ou écrasés et qu'ils sont répartis de manière homogène.

Installation et utilisation du distributeur automatique

1 Installez le distributeur c dans le couvercle à l'aide des flèches d'alignement ▽.
- Le distributeur ne se positionnera pas correctement et ne se verrouillera pas s'il n'est pas placé dans le bon sens.
- Vous pouvez utiliser la machine à pain sans le distributeur si nécessaire, mais l'alerte manuelle retentira.

2 Remplissez le distributeur avec les ingrédients souhaités.
3 Le distributeur automatique fonctionne après 15 à 20 minutes de pétrissage et un signal sonore retentit au cas où vous auriez également besoin d'ajouter des ingrédients manuellement.

Astuces & conseils

Tous les ingrédients ne sont pas adaptés à une utilisation avec le distributeur automatique. Pour obtenir de meilleurs résultats, veuillez suivre les directives ci-dessous : -

- Ne remplissez pas trop le distributeur – respectez les quantités recommandées indiquées dans les recettes fournies.
- Veillez à ce que le distributeur reste propre et sec pour éviter que les ingrédients ne collent.
- Coupez grossièrement les ingrédients ou tapissez légèrement de farine pour éviter qu'ils n'attachent, ce qui pourrait les empêcher d'être libérés.

TABLEAU D'UTILISATION DU DISTRIBUTEUR AUTOMATIQUE

ingrédients	adapté à une utilisation avec le distributeur automatique	commentaires
Fruits secs, par ex. raisins de Smyrne, mélange d'écorces et cerises confites	Oui	Coupez grossièrement, ne coupez pas de trop petits morceaux. N'utilisez pas de fruits au sirop ou trempés dans l'alcool. Saupoudrez légèrement de farine pour éviter que les fruits ne collent. Les morceaux trop petits peuvent coller au distributeur et ne pas être ajoutés à la pâte.
Noix	Oui	Coupez grossièrement, ne coupez pas de trop petits morceaux.
Grosses graines, par ex. graines de tournesol et de citrouille	Oui	
Petites graines, par ex. graines de pavot et de sésame	Non	Les très petites graines peuvent tomber au travers de l'espace autour de la porte du distributeur. Mieux vaut les ajouter manuellement ou avec d'autres ingrédients.
Herbes aromatiques – fraîches et séchées	Non	En raison de leur petite taille, elles peuvent tomber du distributeur. Les herbes aromatiques sont très légères et peuvent ne pas être libérées par le distributeur. Mieux vaut les ajouter manuellement ou avec d'autres ingrédients.
Fruit/légumes dans l'huile/tomates/olives	Non	A cause de l'huile les ingrédients peuvent coller au distributeur. Vous pouvez les utiliser si vous les égouttez et que vous les séchez soigneusement avant de les ajouter dans le distributeur.
Ingrédients contenant beaucoup d'eau, par ex. les fruits crus	Non	Peuvent coller au distributeur.
Fromage	Non	Peuvent fondre dans le distributeur. Ajoutez-les avec d'autres ingrédients directement dans la cuve.
Chocolat/copeaux de chocolat	Non	Peuvent fondre dans le distributeur. Ajoutez-les manuellement lorsque le signal sonore retentit.

grilles des programmes pain/pâte

programme		Durée totale du programme Couleur de croûte moyenne			Fonctionnement du distributeur automatique et alerte manuelle pour ajouter des ingrédients L			Maintien au Chaud LL
		1lb	1.5lb	2lb	1lb	1.5lb	2lb	
1 Pain normal	Recettes à base de farine blanche ou de farine de blé entier	3:05	3:10	3:15	2:45	2:50	2:55	60
2 blanc rapide	Permet de réduire le cycle Pain blanc d'environ 25 minutes.	2:40	2:45	2:50	2:20	2:25	2:30	60
3 Blé entier	Recettes à base de farine de blé entier ou de farine complète: 30 minutes de préchauffage	4:25	4:30	4:35	3:39	3:44	3:49	60
4 complet rapide	Pour la farine avec grains concassés et pour obtenir un pain complet plus rapidement. Ne convient pas aux pains 100 % blé complet. Préchauffage de 5 minutes	2:34	2:39	2:44	2:15	2:20	2:25	60
5 Pain français	Produit une croûte plus croustillante, adapté pour les pains allégés en sucres et en graisses	3:32	3:36	3:40	3:13	3:17	3:21	60
6 Pain sucré	Recette de pain très concentré en sucre	3:19	3:22	3:25	2:59	3:02	3:05	60
7 Pain rapide	Pains sans levure – 2lb-1 Kg de mélange		2:08			-		22
8 Gâteaux	Pâtes à frire & gâteaux sans levure		1:22			-		22
9 Sans gluten	Pour l'utilisation de farines et de mélanges à pain sans gluten. 1lb-500 g de farine maximum: Préchauffage de 8 minutes	-	2:54	2:59	-	2:37	2:42	60
10 Pâtes	Pâtes à travailler à la main et à cuire dans votre four.		1:30			1:14		-
11 Pâte artisanale	Long cycle de pâte pour la préparation de pâtes artisanales.		5:15			4:39		-
12 Confitures	Pour confectionner des confitures		1:25			-		20

grilles des programmes pain/pâte

programme		Durée totale du programme Couleur de croûte moyenne			Fonctionnement du distributeur automatique et alerte manuelle pour ajouter des ingrédients L			Maintien au Chaud LL
		1lb	1.5lb	2lb	1lb	1.5lb	2lb	
13 pâte à pizza	Recettes de pâtes à pizza	1:30			1:14			-
14 Cuisson	Programme de cuisson uniquement. Il permet également de réchauffer ou rendre croustillants des pains déjà cuits et refroidis. Utilisez les touches du minuteur pour modifier la durée désirée.	0:10 - 1:30			-			60
bouton de cuisson rapide	Produit des pains en moins d'une heure. Les pains nécessitent de l'eau tiède, plus de levure et moins de sel.	0:58			-			60

L Un signal retentit avant la fin du deuxième cycle de pétrissage pour permettre d'ajouter des ingrédients, si la recette le nécessite.

LL La machine à pain se met automatiquement en mode maintien au chaud à la fin du cycle de cuisson. Elle reste sur ce mode pendant 1 heure environ, ou, jusqu'à ce que l'appareil soit éteint.

(P) PROGRAMMATEUR

Le minuteur vous permet de différer la préparation du pain pour une durée maximale de 15 heures. La mise en marche différée ne peut être utilisée avec le programme « CUISSON RAPIDE » ou avec les programmes (7) à (13).

IMPORTANT : lorsque vous employez cette fonction de départ retardé, n'utilisez pas d'ingrédients périssables – des aliments qui se gâtent à température ambiante ou à une température supérieure, comme le lait, les œufs, le fromage, le yaourt, etc. Pour utiliser le PROGRAMMATEUR, placez simplement les ingrédients dans la cuve à pain et verrouillez la cuve dans la machine à pain. Puis :

- Appuyez sur la touche MENU (B) pour choisir le programme requis – la durée du cycle du programme s'affiche.
- Sélectionnez la couleur de croûte et la taille souhaitées.
- Réglez ensuite le minuteur.
- Appuyez sur le bouton PROGRAMMATEUR (+) et maintenez-le enfoncé jusqu'à ce que la durée totale désirée s'affiche. Si vous dépassez la durée désirée, appuyez sur le bouton PROGRAMMATEUR (-) pour revenir en arrière. Lorsque vous appuyez sur le bouton du programmateur, celui-ci se déplace par incréments de 10 minutes. Vous n'avez pas besoin de calculer la différence entre la durée du programme sélectionné et le nombre total d'heures requises, puisque la machine à pain inclut automatiquement la durée du cycle réglé.

  Exemple : pain fini souhaité à 7 h 00. Si la machine à pain est programmée avec les ingrédients de la recette requise à 22 h 00 la veille, la durée totale à définir sur le minuteur est de 9 heures.
- Appuyez sur MENU pour choisir votre programme, par exemple 1, et utilisez le bouton (+) du programmateur pour faire défiler par tranches de 10 minutes, afin d'afficher '9:00'. Si vous dépassez '9:00', appuyez simplement sur le bouton (-) du programmateur jusqu'à ce que vous reveniez à '9:00'.

- Appuyez sur le bouton MARCHE/ARRET et les deus points de l'affichage (:) clignotent. Le programmateur commence alors le décompte.

- Si vous faites une erreur ou souhaitez modifier le réglage de l'heure, appuyez sur le bouton MARCHE/ARRET, jusqu'à ce que l'affichage soit remis à zéro. Vous pouvez alors régler l'heure souhaitée.

(22) PROGRAMME FAVORI ☆

Le programme Favori vous permet de créer et de stocker jusqu'à cinq de vos propres programmes.

Pour créer/modifier votre propre programme

1 Branchez et allumez l'appareil.
2 Appuyez sur le bouton FAVORI pour sélectionner le programme que vous souhaitez changer, de P1 à P5.
3 Appuyez sur le bouton (P) PROGRAMME pour commencer à modifier le programme.
4 Utilisez les boutons (-) & (+) du PROGRAMMATEUR pour modifier la durée requise pour chaque cycle.
5 Appuyez sur le bouton CONFIRMER pour sauvegarder la modification et passer au prochain cycle du programme.
6 Répétez les étapes 3 à 5, jusqu'à ce que tous les cycles aient été programmés comme vous le souhaitez. Le témoin d'avancement du programme vous indique quel cycle du programme vous avez atteint.
7 Lorsque vous appuyez sur le bouton CONFIRMER pour la dernière fois, après le cycle de maintien au chaud, un signal sonore retentit et le programme est automatiquement sauvegardé.
8 Si vous souhaitez revenir au cycle précédent, appuyez sur le bouton ANNULER pour modifier la durée.

Utilisation de votre programme favori

1 Branchez et allumez l'appareil.
2 Appuyez sur le bouton FAVORI pour choisir le programme requis, de P1 à P5.
3 Appuyez sur le bouton MARCHE/ARRET ou sélectionnez la fonction de mise en marche différée.

P1 – P5 bouton favoris Etapes du programme			
Etape		**Réglage par défaut**	**Durée min et max Modification disponible**
1	Préchauffage	0 min.	0 – 60 min.
2	Pétrissage 1	3 min.	0 – 10 min.
3	Pétrissage 2	22 min.	0 – 30 min.
4	Levée 1	20 min.	20 – 60 min.
5	Pétrissage 3	15 sec.	Non modifiable Le pétrisseur ne fonctionnera pas si Levée 2 est réglé sur 0
6	Levée 2	30 min.	0 – 2 h
7	Pétrissage 4	15 sec.	Non modifiable Le pétrisseur ne fonctionnera pas si Levée 3 est réglé sur 0
8	Levée 3	50 min.	0 – 2 h
9	Cuisson	60 min.	0 – 1 h 30 min.
10	Maintien au chaud	60 min.	0 – 60 min.

PROTECTION EN CAS DE COUPURE DE COURANT

Votre machine à pain est équipée d'une protection contre les coupures de courant de 8 minutes, en cas de débranchement accidentel de l'appareil en cours de fonctionnement. L'appareil continue le programme s'il est rebranché immédiatement.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

- Débranchez la machine à pain et laissez refroidir totalement avant le nettoyage.
- N'immergez pas le corps de l'appareil ou la base externe du bol à pain dans de l'eau.
- N'utilisez pas des tampons à récurer abrasifs ou des objets en métal.
- Utilisez un chiffon humide doux pour nettoyer les surfaces externes et internes de la machine, si besoin est.

Cuve à pain

- Ne lavez pas la cuve à pain au lave-vaisselle.
- Nettoyez le bol à pain et le pétrin immédiatement après chaque usage en remplissant en partie le bol d'eau savonneuse tiède. Laissez tremper pendant 5 à 10 minutes. Pour sortir le pétrin, tournez dans le sens des aiguilles d'une montre et soulevez. Finissez de nettoyer avec un chiffon propre, rincez et séchez. Si pétrin ne peut pas être retiré au bout de 10 minutes, soulevez l'axe depuis le dessous de la cuve et effectuez un mouvement de va-et-vient jusqu'à ce qu'il se débloque.

Couvercle en verre

- Retirez le couvercle en verre en le soulevant et nettoyez-le avec de l'eau tiède savonneuse.
- Ne lavez pas le couvercle au lave-vaisselle.
- Assurez-vous que le couvercle est parfaitement sec avant de le replacer sur la machine à pain.

Distributeur automatique

- Retirez le distributeur automatique du couvercle et lavez-le dans de l'eau tiède savonneuse et, si nécessaire, utilisez une brosse souple. Assurez-vous que le distributeur est parfaitement sec avant de replacer le couvercle.

RECETTES (ajoutez les ingrédients dans le moule en respectant l'ordre indiqué dans les recettes)

Pain blanc basique

Programme 1

Ingrédients	1lb	1.5lb	2lb
Eau	*8 oz*	*10 oz*	*13 oz*
Huile végétale	*1 cà soupe*	*1½ cà soupe*	*1½ cà soupe*
Farine T55	*12 oz*	*1 lb*	*1.3 lb*
Lait en poudre écrémé	*1 cà soupe*	*4 cà café*	*5 cà café*
Sel	*1 cà café*	*1½ cà café*	*1½ cà café*
Sucre	*2 cà café*	*1 cà soupe*	*4 cà café*
Levure déshydratée facile à mélanger	*1 cà café*	*1½ cà café*	*1½ cà café*

c à café = cuillère à café de 5 ml
c à soupe = cuillère à soupe de 15 ml

Brioche (utilisez la couleur de croûte pâle)

Programme 6

Ingrédients	1lb	1.5lb	2lb
Lait	*4 oz*	*7 oz*	*9.5 oz*
Oeufs	*1*	*2*	*2*
Beurre fondu	*2.8 oz*	*4 oz*	*5 oz*
Farine T55	*12 oz*	*1.1 lb*	*1.3 lb*
Sel	*1 cà café*	*1½ cà café*	*1½ cà café*
Sucre	*1 oz*	*2 oz*	*2.8 oz*
Levure déshydratée facile à mélanger	*1 cà café*	*2 cà café*	*2½ cà café*

Pain complet

Programme 3

Ingrédients	1.5lb	2lb
Œufs	*1 plus 1 jaune d'œuf*	*2*
Eau	*Voir point 1*	*Voir point 1*
Jus de citron	*1 cà soupe*	*1 cà soupe*
Miel	*2 cà soupe*	*2 cà soupe*
Farine complète	*15 oz*	*1 lb 2.5 oz*
Farine T55	*1.7 oz*	*2 oz*
Sel	*2 cà café*	*2 cà café*
Levure déshydratée facile à mélanger	*1 cà café*	*1½ cà café*

1 Mettez l'œuf/les œufs dans le gobelet doseur et ajoutez suffisamment d'eau de façon à obtenir :-

Ingrédients	1.5lb	2lb
Liquide jusqu'à	*10.5 oz*	*13 oz*

2 Versez dans la cuve à pain avec le miel et le jus de citron.

Pain blanc rapide

touche de cuisson rapide

Ingrédients	**2 lb**
Eau, tiède (32-35 °C) (89-95°F)	*11.5 oz*
Huile végétale	*1 cà soupe*
Farine T55	*1.3lb*
Lait en poudre écrémé	*2 cà soupe*
Sel	*1 cà café*
Sucre	*4 cà café*
Levure déshydratée facile à mélanger	*4 cà café*

1 Appuyez sur le bouton CUISSON RAPIDE. Le programme commence automatiquement.

Petits pains

Programme 10

Ingrédients	**2 lb**
Eau	*7.9 oz*
Oeuf	*1*
Farine T55	*1.5lb*
Sel	*1 cà café*
Sucre	*2 cà café*
Beurre	*1 oz*
Levure déshydratée facile à mélanger	*1½ cà café*
Pour la garniture	
Un jaune d'oeuf battu avec 15 ml (1 cuillerées à soupe) d'eau	*1*
Quelques graines de sésame et de pavot, pour saupoudrer (facultatif)	

1 A la fin du cycle, placez la pâte sur une surface légèrement farinée. Rabattez doucement la pâte et divisez-la en 12 morceaux identiques.

2 Après l'avoir façonnée, laissez la pâte reposer une dernière fois avant de la cuire dans votre four.

INGRÉDIENTS

Le principal ingrédient utilisé dans la fabrication du pain est la farine, et il est crucial de choisir celle qui convient le mieux pour obtenir du bon pain.

Les farines de blé

Ce sont celles qui font le meilleur pain. Le blé se compose d'une enveloppe externe, que l'on appelle souvent le son, et d'un grain interne, qui contient le germe de blé et l'endosperme. C'est la protéine dans l'endosperme qui, lorsqu'elle est mélangée à l'eau, forme le gluten. Le gluten s'étire comme un élastique et les gaz qui se dégagent de la levure durant la fermentation ne peuvent se libérer, et ce sont eux qui font lever la pâte.

Les farines blanches

Dans ces farines, le son externe et le germe de blé ont été enlevés, ce qui laisse l'endosperme qui est moulu en une farine blanche. Il est essentiel d'utiliser de la farine blanche forte ou de la farine pour pain blanc, car elle a une plus forte teneur en protéines, qui sont nécessaires au développement du gluten. N'utilisez pas de la farine blanche ordinaire ou de la farine à gâteau pour faire du pain à levure dans votre machine à pain, car vous n'obtiendrez que des pains de qualité inférieure.
Il existe plusieurs marques de farine pour pain blanc; utilisez une farine de bonne qualité, de préférence non blanchie, pour obtenir les meilleurs résultats.

Les farines complètes

Les farines complètes contiennent le son et le germe de blé, qui leur donnent un petit goût de noix et produisent un pain à texture plus grossière. A nouveau, il faut utiliser de la farine complète forte, ou de la farine pour pain complet. Les pains préparés avec de la farine complète à 100 % seront plus denses que les pains blancs. Le son présent dans la farine inhibe la libération du gluten et, de ce fait, les pâtes à base de farine complète lèvent plus lentement. Utilisez les programmes spéciaux pour farines complètes qui donnent plus de temps au pain pour lever.
Pour un pain plus léger, remplacez une partie de la farine complète par de la farine pour pain blanc. Vous pouvez faire un pain complet rapidement grâce au réglage Pain complet Rapide.

La farine bis forte

Celle-ci peut être utilisée en association avec de la farine blanche, ou bien seule. Elle contient environ 80 à 90 % de grains de blé et elle produit donc un pain plus léger, qui a toutefois très bon goût. Essayez d'utiliser cette farine avec le cycle "Pain blanc normal", en remplaçant 50 % de la farine blanche forte par de la farine bis forte. Il vous faudra peut-être ajouter un peu plus de liquide.

La farine pour pain avec grains broyés

Il s'agit d'un mélange de farines blanche, complète et de seigle enrichi de grains de blés entiers, ce qui améliore le goût et la texture du pain. Elle peut être utilisée seule ou avec de la farine blanche forte.

Les farines autres que de blé

On peut utiliser d'autres farines, telles que la farine de seigle, avec des farines pour pain blanc et pour pain complet pour préparer des pains traditionnels comme le pain noir ou le pain de seigle. Il suffit d'en ajouter une toute petite quantité pour obtenir une saveur acidulée bien distincte. Ne les utilisez pas seules car elles produiront une pâte qui colle et un pain lourd et dense.
D'autres grains tels que le millet, l'avoine, le sarrasin, la farine de maïs et la farine d'avoine sont pauvres en protéines et elles ne produisent donc pas assez de gluten pour obtenir un pain traditionnel. Ces farines peuvent donner de bons résultats si on les utilise en petites quantités. Essayez de remplacer 10 à 20 % de la farine pour pain blanc par n'importe laquelle des farines précitées.

Le sel

Il est crucial d'ajouter une petite quantité de sel dans la fabrication du pain pour que la pâte se développe et qu'elle ait bon goût. Utilisez du sel de table fin ou du sel de mer, mais non du sel moulu grossièrement : il vaut mieux saupoudrer celui-ci sur des petits pains formés à la main afin de leur donner une texture croustillante. Nous vous conseillons de ne pas utiliser des substituts à faible teneur en sel car la plupart d'entre eux ne contiennent pas de sodium.

- Le sel renforce la structure du gluten et rend la pâte plus élastique.
- Le sel inhibe la croissance de la levure, ce qui évite que la pâte ne lève trop ou qu'elle s'affaisse.
- Une quantité trop grande de sel empêchera à la pâte de lever suffisamment.

Les édulcorants

Utilisez des sucres blancs ou roux, du miel, de l'extrait de malt, du sirop de sucre roux, du sirop d'érable, de la mélasse ou de la mélasse raffinée.

- Le sucre et les édulcorants liquides contribuent à la couleur du pain et aident à donner un aspect doré à la croûte.
- Le sucre attire l'humidité, ce qui permet de mieux conserver le pain.
- Le sucre sert de nourriture à la levure, bien que cela ne soit pas requis, car les types modernes de levure déshydratée peuvent se nourrir des sucres et amidons naturels trouvés dans la farine ; il rendra la pâte plus active.
- Les pains sucrés ont une teneur en sucre modérée et on peut les rendre plus sucrés en ajoutant des fruits, un glaçage ou un nappage. Utilisez le cycle pour pains sucrés pour ce genre de pain.
- Si vous remplacez le sucre par un édulcorant liquide, il sera nécessaire de réduire légèrement la quantité totale de liquide indiquée dans la recette.

Les matières grasses et les huiles

On ajoute souvent une petite quantité de matière grasse ou d'huile au pain pour qu'il ait une mie plus lisse. Cela aide aussi à garder le pain frais plus longtemps. Utilisez de petites quantités, 25 g maximum, de beurre, de margarine ou même de saindoux. Quand de plus grandes quantités sont indiquées dans une recette pour que le goût soit plus riche, le beurre donnera le meilleur résultat.

- L'huile d'olive ou de tournesol peut remplacer le beurre ; à ce moment-là, ajustez en conséquence la quantité de liquide lorsqu'elle dépasse 15 ml (3 cuillerées à café). L'huile de tournesol est une bonne alternative si vous tenez à surveiller votre taux de cholestérol.
- N'utilisez pas des pâtes à tartiner à faible teneur en matières grasses car elles peuvent contenir jusqu'à 40 % d'eau et elles n'ont donc pas les mêmes propriétés que le beurre.

Le liquide

Il est essentiel d'ajouter un liquide quelconque ; d'habitude, on se sert d'eau ou de lait. L'eau produit un dessus plus croustillant que le lait. On peut souvent mélanger l'eau à du lait écrémé en poudre. Cela est crucial si la cuisson du pain est différée car le lait frais tournera. Pour la plupart des programmes, l'eau du robinet convient ; cependant, pour le cycle rapide d'une heure, elle doit être tiède.

- Quand il fait très froid, mesurez l'eau et laissez-la reposer à la température ambiante pendant 30 minutes avant de l'utiliser. Faites-en de même si vous utilisez du lait sortant du réfrigérateur.
- Du babeurre, du yaourt, de la crème aigre et des fromages à pâte molle, par exemple du ricotta, du cottage cheese ou du fromage frais, peuvent tous être ajoutés à la quantité de liquide prévue pour obtenir une mie tendre et moelleuse. Le babeurre apporte un petit élément aigre agréable, un peu comme celui que l'on trouve dans les pains de campagne et les pâtes aigres.
- On peut aussi ajouter des oeufs pour enrichir la pâte, améliorer la couleur du pain et aider le gluten à avoir une meilleure structure et une plus grande stabilité pendant que la pâte lève. Si vous utilisez des oeufs, réduisez la quantité de liquide en conséquence. Placez le ou les oeuf(s) dans le gobelet doseur et complétez avec du liquide jusqu'à ce que vous ayez obtenu la quantité indiquée dans la recette.

La levure

La levure se vend sous forme fraîche ou déshydratée. Toutes les recettes données dans ce livre ont été testées avec de la levure déshydratée à action rapide et facile à mélanger qui ne doit pas être au préalable dissoute dans de l'eau. Elle est placée dans un creux au centre de la farine où elle reste sèche et séparée du liquide jusqu'à ce que le pétrissage commence.

- Pour de meilleurs résultats, utilisez de la levure déshydratée. L'utilisation de levure fraîche n'est pas recommandée dans la mesure où elle a tendance à donner des résultats plus variables que la levure déshydratée. Ne pas utiliser de levure fraîche avec le minuteur.
  Si vous souhaitez utiliser de la levure fraîche, veuillez noter les précisions suivantes :
  6 g de levure fraîche = 1 cuillère à café de levure déshydratée
  Mélangez la levure fraîche avec 1 cuillère à café de sucre et 2 cuillerées à soupe d'eau (tiède). Laissez reposer le mélange 5 minutes jusqu'à ce qu'il soit mousseux.
  Ajoutez ensuite le reste des ingrédients dans la cuve.
  Pour obtenir les meilleurs résultats, il est possible qu'une adaptation de la quantité de levure soit nécessaire.
- Utilisez les quantités indiquées dans les recettes ; si vous dépassez ces valeurs, le pain risque de trop lever et de déborder du bol à pain.
- Dès qu'un sachet de levure a été ouvert, il doit être utilisé en 48 heures, sauf indication contraire du fabriquant. Refermez le sachet après l'usage.
- Utilisez la levure déshydratée avant la date d'utilisation indiquée sur l'emballage car sa force se détériore avec le temps.
- Il se peut que vous trouviez dans le commerce de la levure déshydratée spécialement conçue pour utiliser dans les machines à pain. Celle-ci donnera de bons résultats, mais il vous faudra peut-être ajuster les quantités recommandées.

COMMENT ADAPTER VOS PROPRES RECETTES

Après avoir préparé certaines des recettes fournies, vous souhaiterez peut-être adapter quelques-unes de vos recettes préférées, que vous avez précédemment mélangées et pétries à la main. Commencez par sélectionner l'une des recettes de cette brochure, similaire à votre recette, et utilisez-la comme guide.

Lisez les directives ci-dessous pour vous aider, et préparez-vous à avoir à apporter des ajustements au fur et à mesure.

- Assurez-vous que vous utilisez les quantités correctes pour votre machine à pain. Ne dépassez pas le maximum recommandé. Si nécessaire, réduisez la recette pour correspondre aux quantités de farine et de liquide indiquées dans les recettes qui suivent.
- Ajoutez toujours en premier le liquide dans la cuve. Séparez la levure du liquide en l'ajoutant après la farine.
- Remplacez la levure fraîche par de la levure déshydratée facile à mélanger.
- Utilisez du lait écrémé en poudre et de l'eau au lieu du lait frais, si vous utilisez le Réglage Minuterie pour la cuisson différée.
- Si votre recette conventionnelle se sert d'oeuf, ajoutez l'oeuf en l'incorporant dans la quantité totale de liquide nécessaire.
- Gardez le sel, le sucre, le beurre et la levure séparés jusqu'à ce que le pétrissage commence.
- Vérifiez la consistance de la pâte durant les quelques premières minutes du pétrissage. Les machines à pain nécessitent une pâte légèrement plus molle donc il vous faudra peut-être ajouter du liquide. La pâte doit être assez humide pour se détendre à nouveau progressivement.

COMMENT DÉFOURNER, COUPER EN TRANCHES ET CONSERVER LE PAIN

- Dès que votre pain est cuit, il vaut mieux le sortir de la machine et de la cuve, bien que votre machine à pain puisse le garder au chaud pendant 1 heure maximum si vous n'êtes pas là.
- Sortez la cuve du four en vous servant de maniques, et cela même durant le cycle "Garder au chaud". Renversez la cuve et secouez-la plusieurs fois pour libérer le pain cuit. Si vous avez du mal à faire sortir le pain, essayez de taper doucement le coin de la cuve contre une surface en bois, ou de faire tourner la base de l'axe situé la cuve.
- Le pétrin doit rester dans la cuve quand le pain est libéré mais, de temps à autre, il risque de demeurer dans le pain. Si tel est le cas, enlevez-le avant de couper le pain en tranches, en utilisant un ustensile en plastique résistant à la chaleur pour l'arracher. N'utilisez pas un outil en métal car cela rayerait le revêtement anti-adhésif.
- Laissez refroidir le pain pendant au moins 30 minutes, afin que la vapeur puisse être libérée. Il sera difficile de couper le pain en tranches immédiatement.

La conservation

Le pain fait maison ne contient pas d'agents de conservation et il doit donc être consommé dans les 2 à 3 jours suivant sa cuisson. Si vous ne le mangez pas immédiatement, enveloppez-le dans du papier aluminium ou bien placez-le dans une poche en plastique scellée.

- Le pain croustillant de style français se ramollira lorsque conservé, et il vaut donc mieux le garder à découvert jusqu'au moment de le couper en tranches.
- Si vous désirez garder votre pain plusieurs jours, conservez-le au réfrigérateur. Coupez le pain en tranches avant de le congeler, et vous pourrez ainsi facilement sortir la quantité désirée.

RECOMMANDATIONS GÉNÉRALES ET PETITS CONSEILS PRATIQUES

Le succès de la fabrication de votre pain dépend d'un certain nombre de facteurs divers, parmi lesquels la qualité des ingrédients, leur mesure exacte, la température et l'humidité. Pour vous aider à obtenir de bons résultats, voici quelques recommandations générales et petits conseils pratiques qui valent la peine d'être mentionnés.

La machine à pain n'est pas une unité hermétique et elle sera affecté par la température. S'il fait très chaud ou si le four est utilisé dans une cuisine très chaude, le pain est susceptible de lever davantage que lorsqu'il fait froid. La température ambiante maximale doit se situer entre 20°C/68°F et 24°C/75°F.

- Lorsqu'il fait très froid, attendez 30 minutes pour que l'eau soit à la température ambiante avant de l'utiliser. Il en va de même pour les ingrédients sortant du réfrigérateur.
- Utilisez tous les ingrédients à température ambiante, sauf indication contraire dans la recette. Par exemple, pour le cycle rapide d'une heure, il vous faudra réchauffer le liquide.
- Ajoutez les ingrédients dans la cuve dans l'ordre suggéré dans la recette. Gardez la levure sèche et séparée de tous les autres liquides quelconques ajoutés au bol jusqu'à ce que le pétrissage commence.
- La mesure exacte des ingrédients est probablement le facteur le plus crucial pour obtenir un bon pain. La plupart des problèmes viennent du fait que les quantités n'ont pas été mesurées avec exactitude, ou qu'un ingrédient a été oublié. Suivez soit les mesures métriques, soit les mesures impériales ; elles ne sont pas interchangeables. Utilisez le gobelet doseur et la cuillère-mesure fournis.
- Utilisez toujours des ingrédients frais, sans dépasser leur date limite d'utilisation. Les ingrédients périssables tels que le lait, le fromage, les légumes et les fruits frais risquent de se détériorer, surtout dans un milieu tiède. Ils ne doivent être utilisés que pour des pains qui sont cuits immédiatement.
- N'ajoutez pas trop de matières grasses car elles forment une barrière entre la levure et la farine, ce qui ralentit l'action de la levure et donne un pain lourd et compact.
- Coupez le beurre et les autres matières grasses en petits morceaux avant de les ajouter dans la cuve.
- Remplacez une partie de l'eau par des jus de fruits, soit d'orange, de pomme ou d'ananas, quand vous faites des pains au goût fruité.
- Une partie du liquide nécessaire peut être remplacée par des bouillons de cuisson de légumes. L'eau provenant de la cuisson des pommes de terre contient de l'amidon, qui est une source supplémentaire d'alimentation pour la levure, d'où la production d'un pain bien levé, plus doux et qui se conserve plus longtemps.
- Les légumes tels carottes râpées, courgettes ou purée de pommes de terre, peuvent être ajoutés pour obtenir une saveur plus riche. Il vous faudra réduire la quantité de liquide de la recette car ces aliments contiennent de l'eau. Commencez avec un peu moins d'eau, vérifiez la pâte au début du pétrissage et ajustez sa consistance si nécessaire.
- Ne dépassez pas les quantités indiquées dans les recettes car vous pourriez endommager votre machine à pain.
- Si le pain ne lève pas comme il faut, essayez de remplacer l'eau du robinet par de l'eau en bouteille, ou bien de l'eau bouillie et refroidie. Si votre eau du robinet est très riche en chlore et en fluor, il se peut qu'elle empêche le pain de bien lever. L'eau calcaire peut aussi avoir cet effet.
- Il est bon de vérifier la pâte après environ 5 minutes de pétrissage continu. Gardez une spatule en caoutchouc souple près de la machine à pain pour pouvoir racler les parois de la cuve si quelques ingrédients se collent dans les coins. Ne la placez pas près du pétrin, ou ne perturbez pas le fonctionnement de ce dernier. Vérifiez aussi la pâte pour voir si sa consistance convient. Si la pâte est friable, ou si la machine a l'air de peiner, ajoutez un peu plus d'eau. Si la pâte colle aux parois de la cuve et ne forme pas une boule, ajoutez un peu plus de farine.
- N'ouvrez pas le couvercle pendant le cycle de levée ou de cuisson, le pain risquerait de retomber.

GUIDE DE DEPANNAGE

Voici quelques exemples de problèmes types que vous risquez de rencontrer lorsque vous faites du pain dans votre machine à pain. Lisez bien tous ces problèmes, leur cause possible et l'action à entreprendre pour y remédier et réussir vos recettes.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
	TAILLE ET FORME DU PAIN	
1. Le pain ne lève pas assez	• Les pains complets ne lèveront pas autant que les pains blancs car la farine complète contient moins des protéines qui forment du gluten. • Il n'y a pas assez de liquide. • Il manque le sucre ou il n'y en a pas assez • Vous avez utilisé une farine qui ne convient pas. • Vous avez utilisé une levure qui ne convient pas. • Il n'y a pas assez de levure ou bien la levure est trop vieille. • Le cycle rapide pour le pain a été choisi • La levure et le sucre sont entrés en contact avant le cycle de pétrissage.	• Situation normale, sans solution. • Ajoutez 15 ml/3 cuillerées à café de liquide • Assemblez les ingrédients dans l'ordre indiqué dans la recette. • Il se peut que vous ayez utilisé de la farine blanche au lieu de la farine forte spéciale pour pain qui a une plus forte teneur en gluten. • N'utilisez pas de la farine à tout faire. • Pour de meilleurs résultats, utilisez uniquement de la levure à action rapide « facile à mélanger ». • Mesurez la quantité recommandée et vérifiez la date limite d'utilisation sur l'emballage. • Ce cycle produit des pains plus courts. Cela est normal. • Assurez-vous qu'ils restent séparés quand vous les placez dans le bol à pain.
2. Les pains sont plats et ne lèvent pas.	• La levure a été oubliée. • La levure est trop vieille. • Le liquide est trop chaud. • Vous avez ajouté trop de sel. • Si vous utilisez la minuterie, la levure s'est mouillée avant que le procédé de fabrication du pain n'ait commencé.	• Ajoutez les ingrédients dans l'ordre indiqué dans la recette. • Vérifiez la date limite d'utilisation. • Utilisez du liquide à la température correspondant à la sélection du pain choisie • Utilisez la quantité recommandée. • Placez les ingrédients secs dans les coins du bol à pain et faites un petit creux au milieu des ingrédients secs pour la levure afin de la protéger des liquides.
3. Le haut est gonflé - le pain ressemble à un champignon.	• Il y a trop de levure. • Il y a trop de sucre. • Il y a trop de farine. • Il n'y a pas assez de sel. • Le temps est tiède et humide.	• Réduisez la levure de ¼ de cuillerée à café. • Réduisez le sucre de 1 cuillerée à café. • Réduisez la farine de 6 à 9 cuillerées à café. • Utilisez la quantité de sel recommandée dans la recette. • Réduisez le liquide de 15 ml/3 cuillerées à café, et la levure de ¼ de cuillerée à café.
4. Le haut et les côtés sont enfoncés.	• Il y a trop de liquide. • Il y a trop de levure. • Il est possible que la pâte ait levé trop rapidement à cause d'une forte humidité et d'un temps chaud.	• Utilisez 15 ml/3 cuillerées à café de liquide en moins ou bien ajoutez un petit peu plus de farine. • Utilisez la quantité recommandée dans la recette ou essayez avec un cycle plus rapide. • Refroidissez l'eau ou ajoutez du lait sortant juste du réfrigérateur.
5. Le dessus est bosselé et noueux - il n'est pas lisse.	• Il n'y a pas assez de liquide. • Il y a trop de farine. • Le dessus des pains n'est pas toujours parfaitement formé mais cela n'affecte pas le goût très savoureux du pain.	• Ajoutez 15ml/3 cuillerées à café de liquide • Mesurez la farine avec exactitude. • Assurez-vous que la pâte est préparée dans les meilleures conditions possibles.

GUIDE DE DEPANNAGE

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
6. Le pain s'est affaissé durant la cuisson.	• La machine était placée dans un courant d'air ou bien elle a été cognée ou secouée pendant que la pâte levait. • Le pain est plus gros que le bol à pain • Vous n'avez pas utilisé assez de sel ou vous l'avez oublié (le sel aide la pâte à ne pas trop lever). • Il y a trop de levure. • Le temps est tiède et humide.	• Repositionnez le four à pain. • N'utilisez pas plus d'ingrédients que ce qui est indiqué pour les gros pains (max. 1 Kg/2lb). • Utilisez la quantité de sel recommandée dans la recette. • Mesurez la levure avec exactitude. • Réduisez le liquide de 15ml/3 cuillerées à café et réduisez la levure de ½ de cuillère à café.
7. Les pains sont irrégulièrement plus courts à une extrémité.	• La pâte est trop sèche et elle n'a pas pu lever régulièrement dans le bol à pain.	• Ajoutez 15ml/3 cuillerées à café de liquide.
TEXTURE DU PAIN		
8. La texture est dense et lourde.	• Il y a trop de farine. • Il n'y a pas assez de levure. • Il n'y a pas assez de sucre.	• Mesurez la farine avec exactitude. • Mesurez la quantité correcte de levure recommandée. • Mesurez le sucre avec exactitude.
9. La texture est aérée, grossière et à trous.	• Le sel a été omis. • Il y a trop de levure. • Il y a trop de liquide.	• Ajoutez les ingrédients dans l'ordre indiqué dans la recette. • Mesurez la quantité correcte de levure recommandée. • Réduisez le liquide de 15 ml/ 3 cuillerées à café.
10. Le centre du pain est cru, il n'est pas assez cuit.	• Il y a trop de liquide. • Il y a eu une panne de courant pendant la cuisson. • Les quantités étaient trop grandes et la machine n'a pas pu les faire cuire.	• Réduisez le liquide de 15 ml/ 3 cuillerées à café. • Si une coupure de courant d'une durée supérieure à 8 minutes se produit pendant le fonctionnement, il est nécessaire de retirer le pain de la cuve et de recommencer le processus avec de nouveaux ingrédients. • Réduisez les quantités jusqu'à obtention des quantités maximales permises.
11. Il est difficile de couper le pain en tranches, le pain colle.	• Le pain a été coupé en tranches quand il était encore trop chaud. • Le couteau utilisé n'est pas adapté pour le pain.	• Laissez le pain refroidir sur une grille pendant au moins 30 minutes pour dégager la vapeur avant de le couper en tranches. • Utilisez un bon couteau à pain.
COULEUR ET EPAISSEUR DE LA CROUTE		
12. La croûte est trop foncée/trop épaisse.	• Vous avez utilisé le réglage pour pain à croûte BIEN CUITE.	• Utilisez un réglage Pâle ou Moyenne la prochaine fois.
13. Le pain est brûlé.	• La machine ne fonctionne pas bien.	• Référez-vous à la section "Service Après-Vente"
14. La croûte est trop pâle.	• Le pain n'a pas cuit assez longtemps. • Il n'y a pas de lait en poudre ou de lait frais dans la recette.	• Prolongez le temps de cuisson. • Ajoutez 15 ml/3 cuillerées à café de lait en poudre ou remplacez 50 % de l'eau avec du lait pour que la croûte soit plus bronzée.

GUIDE DE DEPANNAGE

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
	PROBLEMES AVEC LE BOL A PAIN	
15. Le pétrin ne peut pas être sorti de la machine.	• Vous devez ajouter de l'eau dans le bol à pain et laisser tremper le pétrisseur avant de pouvoir le sortir.	• Suivez les instructions de lavage après l'usage. Il vous faudra parfois faire tourner légèrement le pétrin après l'avoir laissé tremper pour le dégager.
16. Le pain colle au bol/ est difficile à sortir.	• Cela peut se produire après un usage prolongé.	• Frottez légèrement l'intérieur du bol à pain avec de l'huile végétale. • Référez-vous à la section "Service Après-Vente"
	PROBLEMES MECANIQUES	
17. La machine à pain ne fonctionne pas/le pétrin reste immobile.	• Machine à pain non mise en marche. • La cuve n'est pas correctement placée. • Le minuteur est sélectionné.	• Vérifier que l'interrupteur marche / arrêt i est bien réglé en position de MARCHE. • Vérifiez que la cuve est verrouillée en bonne position. • La machine à pain ne se met en marche qu'une fois que le compte à rebours atteint l'heure de début du programme.
18. Les ingrédients ne sont pas mélangés.	• Vous n'avez pas mis la machine en marche. • Vous avez oublié de mettre le pétrin dans la cuve.	• Après avoir programmé le panneau de commande, appuyez sur le bouton de démarrage pour mettre la machine en marche. • Assurez-vous toujours que le pétrin est sur son axe au fond de la cuve avant d'ajouter les ingrédients.
19. Il y a une odeur de brûlé quand la machine est en marche.	• Les ingrédients se sont renversés dans la machine. • La cuve a des fuites. • Les ingrédients dépassent la capacité de la cuve.	• Faites attention de ne pas renverser les ingrédients quand vous les ajoutez dans la cuve. Les ingrédients peuvent brûler sur les éléments et provoquer la fumée. • Voir la section « Entretien et service après-vente » • N'utilisez pas plus d'ingrédients que les quantités recommandées dans la recette, et mesurez toujours les ingrédients avec exactitude.
20. La machine est débranchée par accident pendant le fonctionnement. Comment puis-je sauver le pain ?	• Si la machine est en cycle de pétrissage, retirez les ingrédients et recommencez. • Si la machine est en cycle de levée, retirez la pâte de la cuve, mettez-la en ou il n'y a plus de courant forme et placez-la dans un moule à pain graissé de 23 x 12,5 cm/9 x 5 in, couvrez et laissez-la lever jusqu'à ce qu'elle ait doublé de taille. Utilisez le programme Cuisson uniquement 14 ou faites cuire dans un four conventionnel préchauffé à 200 °/ repère 6 pendant 30 à 35 minutes ou jusqu'à l'obtention d'une couleur dorée. • Si la machine est en cycle de cuisson, utilisez le programme Cuisson uniquement 14 ou faites cuire dans un four conventionnel préchauffé à 200 °/400ºF repère 6 et retirez la grille supérieure. Retirez la cuve de la machine avec précaution et placez-la sur la grille inférieure dans le four. Faites cuire jusqu'à l'obtention d'une couleur dorée.	
21. E:01 s'affiche et l'appareil ne s'allume pas.	• La chambre de la machine est trop chaude.	• Débranchez la machine et laissez-la refroidir pendant 30 minutes.
22. H:HH & E:EE s'affiche et l'appareil ne fonctionne pas.	• La machine à pain présente un dysfonctionnement. Erreur du capteur de température.	• Voir la section « Entretien et service après-vente »

GARANTIE LIMITÉE

Cette garantie s'applique à tous les appareils ménagers de marques De'Longhi ou Kenwood.

Qu'est-ce qui est couvert par la garantie?
Nous garantissons que chaque appareil est exempt de vices de matériaux et de fabrication. Notre obligation, dans le cadre de cette garantie, est limitée à la réparation, à notre usine ou dans un centre de réparation agréé, de toutes les pièces défectueuses ou leurs composants. En cas de remplacement ou retour d'un produit, il doit être retourné tout port payé. Le modèle neuf ou réparé sera retourné aux frais de la société. Cette garantie ne s'applique que dans les cas où l'appareil est utilisé conformément aux instructions de l'usine qui l'accompagnent et sur un circuit électrique à courant alternatif (c.a.).

Combien de temps dure la garantie?
Cette garantie dure une (1) année à partir de la date d'achat indiquée sur votre reçu et s'applique uniquement à l'acheteur initial pour l'utilisation.

Qu'est ce qui n'est pas couvert par cette garantie?
Cette garantie ne couvre ni les défauts ou dégâts résultant de réparations ou altérations apportées à l'appareil en dehors de notre usine ou des centres de réparation agréés ni les appareils qui ont été soumis à un mauvais traitement, une mauvaise utilisation, une négligence ou des accidents. En outre, les dommages-intérêts directs ou indirects résultant de l'utilisation de ce produit ou de la rupture d'un contrat ou du non-respect de cette garantie ne sont pas recouvrables dans le cadre de cette garantie. Certains états ou provinces n'autorisent pas l'exclusion ou la limitation des dommages-intérêts directs ou indirects. Par conséquent, la limitation ci-dessus peut ne pas s'appliquer à vous.

Comment faire réparer l'appareil?
Si des réparations s'avèrent nécessaires, consultez les informations ci-dessous :

Résidents des États-Unis :
Veuillez appeler notre ligne d'assistance sans frais au 01-800-322-3848 ou connectez-vous à notre site Web à www.delonghi.com.

Résidents du Canada :
Veuillez appeler notre ligne d'assistance sans frais au 01-888-335-6644 ou connectez-vous à notre site Web à www.delonghi.com.

Résidents du Mexique :
Veuillez appeler notre ligne d'assistance sans frais au 01-800-711-8805 ou connectez-vous à notre site Web à www.delonghi.com.

La garantie ci-dessus remplace toutes les autres garanties et représentations explicites. Toutes les garanties implicites sont limitées à la période de garantie applicable établie ci-dessus. Cette limitation ne s'applique pas si vous concluez un contrat d'extension de garantie avec De'Longhi. Certains états ou provinces n'autorisent pas les limitations sur la durée des garanties implicites. Par conséquent, les exclusions ci-dessus peuvent ne pas s'appliquer à vous. De'Longhi n'autorise aucune personne ni société à assumer des responsabilités en association avec la vente ou l'utilisation de ses appareils.

Comment s'appliquent les lois de l'état ou de la province?
Cette garantie vous donne des droits juridiques précis et vous pouvez également avoir d'autres droits qui peuvent varier d'un état à un autre ou d'une province à une autre.